

特集

食パンの おいしいレシピ



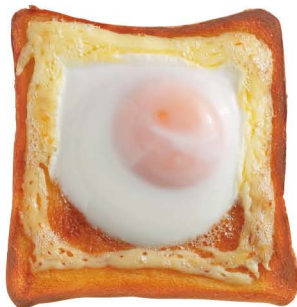
バタートースト

シンプルにこんがり焼いて、熱いうちにバターをたっぷり塗るのがいちばん(東京都Fさん)。バターをのせて塩をかけます(東京都みきみきさん)。バターを塗ったあとにグラニュー糖をかけて食べるのが好きです(愛知県Mさん)。バターを塗って、はちみつをかけます(宮城県Oさん)。ココナッツオイルと自家製ジャムを塗ります(神奈川県Sさん)。



ココナッツトースト

トーストした食パンに、ココナッツオイルを塗り、ココナッツ粉をかけて食べます(愛知県Mさん)。ココナッツオイルを塗ってから、はちみつをかけます(宮城県Oさん)。ココナッツオイルと自家製ジャムを塗ります(神奈川県Sさん)。



目玉焼きトースト

食パンのまわりにマヨネーズで土手を作り、その中に卵を割り入れて、オーブントースターで焼いて食べます。8枚切りがおすすめです(新潟県ちいさん)。

ピーナッツバタートースト

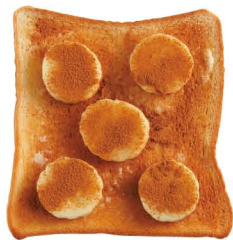
トーストにピーナッツバターをたっぷり塗って食べるのが好き(神奈川県Fさん)。千葉県産のピーナッツバターをつけるのにはまっています(埼玉県Kさん)。



ふんわりとやわらかく、やさしい味の食パン。シンプルな風味ゆえに、パンの厚さや焼き方、合わせる具で食べ方のバリエーションは広がります。そこで、野菜たっぷりのサンドイッチから人気のフレンチトーストまで、食パンをもっとおいしく食べるためのレシピを紹介しましょう。新生活の朝ごはんにも役立つはず！

バナナシナモントースト

トーストした食パンにバターを塗り、輪切りのバナナをのせます。バナナは1本を9等分にした厚みがちょうどよい(兵庫県Nさん)。焼く前にバターを塗り、バナナ、シナモンパウダーをのせてトースト。メープルシロップをかけてたら幸せ(神奈川県もえさん)。



ピザトースト

ズッキーニやトマトをのせて、溶けるチーズをのせて焼きます(福岡県ピザダッフィーさん)。



あんこのトースト

全粒ライ麦入りの食パンをトーストして、バターホームの「こしあん」と「白あん」をやや多めに塗って食べます(福井県Iさん)。



ツナトースト

食パンにツナをのせ、マヨネーズをかけてトーストするのが好きです(愛知県みーさん)。



バターとジャムのトースト

トーストしてマーガリンを塗り、ブルーベリーかいちごのジャムをのせます。(東京都じさん)。バターとジャムの組み合わせが、甘じょっぱくておいしいですよ(東京都みんなさん)。

のりチーズトースト

溶けるチーズ、味つきのりをのせてトーストします(広島県Tさん)。