

米粉パンは、しっとりモチモチの食感ですが、“ごはん”と同じで、時間の経過と共に、固くなりやすい特徴があります。

翌日以降は、温めてからお召し上がり下さい。

また、無添加のため、夏場や暖かい日は冷蔵、翌日以降に召し上げられる場合は、購入当日の冷凍保存をおすすめします。

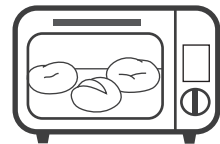
米粉パンの美味しいお召し上がり方

当日にお召し上げの場合はそのままでも、軽くトーストしても美味しく召し上がれます。
また、表面がカリカリになるまで焼いても中のモチリと両方の食感を味わえるのでおすすめです。

① 電子レンジで温める

【弱 250W】1～2 分 または、【強 500W】20～30 秒

② オーブントースターで焼く



もちり派！

【弱 500W】3～5 分 程度

パリッと派！

【強 1000W】2～3 分 程度

① ポイント1：水を少し吹きかけると、よりふんわりモチリします。
ポイント2：オーブンを余熱してから焼くと、より外パリッとモチッとします。
※上記はあくまで目安ですので、ご家庭のオーブンによって調節して下さい。

もちもち食感が好きな方は、①の後、そのままお召し上がり下さい。

“冷えたごはん”と同じく、米粉パンは、電子レンジでの温めだけでも、ふんわりもちちりとお召し上がり頂けます。



冷凍米粉パンの解凍方法（袋のまま解凍して下さい）

電子レンジ

【弱 250W】2～3 分
【強 500W】50～60 秒

※温めすぎると、パンから水分が飛んで乾燥します。電子レンジの種類によって調節して下さい。

自然解凍

常温（20℃の場合）で
1～2 時間 程度

涼しい季節は、前日から常温に置いておいても OK です。

食パンなど薄くスライスされているもの



左記のように
解凍後にトースト

または、

冷凍のままトースト
【強 1000W】3～4 分

オーブントースターで焼く

Instructions: How to serve rice bread

Fresh rice bread is soft, supple and chewy. But just like steamed rice, it tends to get hardened over time. If kept overnight, it's best to warm them up. Also the breads are free from preservatives. Please keep them in refrigerator in summer or on a warm day. Best to freeze if not consumed immediately.

On the same day of purchase, it's yummy just as is, or you can lightly toast it.

Toast until the surface is super crispy, texture difference brings out the nice soft, chewy center!

① Warm Up in Microwave

【Low 250W】1～2 mins or 【High 500W】20～30 seconds

② Toast

For lighter toast

【Low 500W】About 3～5 mins

For darker toast

【High 1000W】About 2～3 mins