



ここに、こだわる!

「パン」についての美味しいこだわり・レシピを、お寄せいただいたコメントの中からご紹介いたします。みなさんのアイデアレシピに、サラダカフェ・スタッフも脱帽です！

・パンの上に納豆をのっけて、その上にとろけるチーズをのせて、レンジで数十秒チン。チーズと納豆の塩気がよくあってかなりおいしいですよ。(20代男性)

・コンビーフ、キャベツ、コーンを醤油で炒めてサンドイッチにして食べています。(20代女性)

・ホームベーカリーで焼いています。お水の代わりに野菜ジュースを入れると簡単に野菜パンの出来上がり。色もほかについていて美味しいですよ。(30代女性)

・食パン又はナンに、エリンギのスライス、長ネギの細切り、しらす、チーズを乗せ、オーブントースターで焼いた和風のピザ風にしたパン。(30代女性)

・ホットケーキミックスでたねを作り、ホットプレートで、パンケーキ風に焼き、野菜・ツナ・チーズ・フルーツ・焼肉その他なんでも、巻いて食べます。(50代女性)

・食パンを軽く焼いて、たまねぎ又はキャベツやレタスなどの上に納豆+のりをトッピングし、お醤油とマヨネーズであえて、サンドイッチにして食べるのにはまっております。(60代女性)

◇ 調査方法：Salad-Cafeセレクト！プレゼント応募時にアンケート調査を実施。