

お召し上がり方ガイド

ケーキ



要冷蔵
2～3日

[解冻方法]お召し上がり前日夜から冷蔵庫で解凍してください。その日のうちにお召し上がりの場合は夏場30分～1時間、冬場2時間常温に置いて後冷蔵解凍してください。

[注意]ホールケーキは台紙の取っ手部分を引っぱるとスムーズに箱から出せます。台紙の真ん中にはツメが付いていますのでカット時はご注意ください。

～お買い上げの冷凍商品の解凍方法はこちらのガイドを参考にしてください～

【店頭お買い上げ】

ケーキ・バー・ショートブレッド・パウンドケーキは冷蔵その他は全て常温になります

全ての商品はお買い上げ後冷凍保管できます

一部パン系など冷凍商品のお渡しも可能です

【通販お買い上げ】

チョコ・袋菓子のみお買い上げの場合を除き全ての商品は冷凍配送となります

シナモンロール



常温
当日限り

[解冻方法]常温解凍後4つにカットしてトースターでこんがり焼いていただくと簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

丸ごとあたためる場合は焦げないようにアルミホイルで包んで15分ほどじっくり時間をかけてあたためてください。

サワードブレッド



常温
2～3日

[解冻方法]常温解凍後、うすめにスライスしてからトースターでこんがり焼いてお召し上がりください。

お好みでココナッツオイルやバター、オリーブオイルなど塗ると美味しいです。

[解冻方法]1～2時間冷蔵解凍、もしくは常温に2～30分ほど置いてからお召し上がりください。

[注意]夏場は常温に戻りすぎると柔らかく崩れやすくなりますのでお召し上がり直前まで冷蔵庫で冷やしてください。お持ち歩きの際はご注意ください。



要冷蔵

フルーツ系3～4日
その他5～7日

バー

マフィン・スコーン

常温
1～2日

[解冻方法]常温解凍(1～2時間)または冷蔵解凍(4～8時間)後、常温に戻してお召し上がりください。あたためる時に必要ありません。

日を越えてお召し上がりの場合は冷蔵保管してください



ベーグル・ねこパン

常温
当日限り

[解冻方法]常温解凍後、横にスライスしてからトースターでこんがり焼いてお召し上がりください。

丸ごとあたためる場合は焦げないようにアルミホイルで包んで15分ほどじっくり時間をかけてあたためてください。



～パンあたためるの注意点～

*店頭でお買い上げ、その日のうちにはあたためないでお召し上がりいただけます。翌日以降は解凍してからのお召し上がり方を参考にしてください。

*あたためが足りないと食感がボソッとします。必ず中心までしっかりあたためるように焼いてください。

*あたため後に時間を置くとかたくなるのですぐにお召し上がりください。

*レンジでのあたためはかたくなりやすいのでオススメませんが、お使いの場合は数秒ごとに向きを変えてくれぐれもあたためすぎないようにご注意ください。

ショートブレッド



要冷蔵
5～7日

[解冻方法]冷凍庫から出したそのままでもお召し上がりいただけますが、冷蔵庫で解凍・保管ください。

[注意]常温に放置するとホロホロととても崩れやすいのでお召し上がり直前まで冷やしてください。冷えた状態でないと崩れやすいのでお持ち歩きには十分ご注意ください。

パウンドケーキ



要冷蔵
4～5日

[解冻方法]常温解凍(30分)または冷蔵解凍(1～2時間)後、常温または冷えた状態でお召し上がりください。ホールは半解凍や冷えた状態でカットしてください。

[注意]常温に戻りすぎると柔らかく崩れやすくなりますのでご注意ください。

フォカッチャ



常温
当日限り

[解冻方法]常温解凍後、横にスライス又は縦に4～6枚にスライスしてからトースターでこんがり焼いてお召し上がりください。

丸ごとあたためる場合は焦げないようにアルミホイルで包んで15分ほどじっくり時間をかけてあたためてください。

チョコレート・袋菓子

常温 1～2ヶ月

直射日光・高温多湿・匂いを避けて保管してください

開封後はお早めにお召し上がりください

[チョコ・ミルクィー]4～10月は溶けやすくなりますのでお持ち歩きや保管にはご注意ください

