



フランス
パンの日

\\ 11月28日 /

28, NOVEMBRE

職人のエスプリを フランスパンにのせて

たくさんの人においしいフランスパンを食べてもらいたい。そんな職人の想いから11月28日を「いいフランスパン」と読み、「フランスパンの日」として正式に記念日認定されました。

本場のフランスパンは1954年レイモン・カルヴェル氏により日本に伝えられました。それ以降、多くの職人が材料や技術の研究と改良を重ね今日のフランスパンがあります。小麦、水、イースト、塩といったとてもシンプルな材料と職人の高い技術によって作られるフランスパンが、この日をきっかけに毎日の食卓で愉しんでいただけるようお願いを込めて。

フランスパンを最後まで美味しく 味わっていただくために

—— 召し上がり方 ——

まずはそのまま、香りや食感を味わってみてください。スライスの方法を変えるだけでも印象が変わります。フランスパンは朝・昼・夜の食事やおやつなど様々なシーンで愉しんでいただけます。食べ方は自由、決まりはありません。

—— 保存方法 ——

翌日までに食べる場合は紙袋に入れていただき、食べない分は新鮮なうちに冷凍保存するのがおすすめです。あらかじめ食べやすい大きさにカットし、密封後冷凍して下さい。解凍後はトーストすると焼きたての美味しさがよみがえります。



11
月
28
日
は
「
フ
ラ
ン
ス
パ
ン
の
日
」

