

おうちピクニック しましよ♪♪

“おうち”だからこそ楽しい♪♪

おうちピクニックには手軽にできるパンメニューはいかがですか。



sandwich !



買って来たチーズや
GOOD! ハムを盛り付けても...♪



サンドイッチひとつでお腹が満たせるため、
何品もおかずを用意するより手間がかからず、
彩りよく詰めれば見栄えもGOOD◎



Let's Picnic!

★おうちピクニックを楽しむポイント★

ラグやビニールシートを敷いてみよう！
あえてお弁当箱や紙皿に盛ろう！

おうちなので
天候にだって左右されません。



国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。生ハムの塩気とマスカルポーネのやさしい甘さが良く合い、パンのおいしさを存分に楽しめるメニューです。



生ハムとマスカルポーネのサンド

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/4コ ●生ハム…10g
- 青じそ…1枚 ●マスカルポーネチーズ…10g

作り方

- ①国産小麦のロデヴを斜めカット4等分したものを用意する
- ②厚みが半分になるように切り込みを入れる
- ③青じそと生ハムをサンドする
- ④さらにマスカルポーネチーズをのせてサンドする



国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。生ハムの塩気とマスカルポーネのやさしい甘さが良く合い、パンのおいしさを存分に楽しめるメニューです。



生ハムとマスカルポーネのサンド

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/4コ ●生ハム…10g
- 青じそ…1枚 ●マスカルポーネチーズ…10g

作り方

- ①国産小麦のロデヴを斜めカット4等分したものを用意する
- ②厚みが半分になるように切り込みを入れる
- ③青じそと生ハムをサンドする
- ④さらにマスカルポーネチーズをのせてサンドする



国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。生ハムの塩気とマスカルポーネのやさしい甘さが良く合い、パンのおいしさを存分に楽しめるメニューです。



生ハムとマスカルポーネのサンド

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/4コ ●生ハム…10g
- 青じそ…1枚 ●マスカルポーネチーズ…10g

作り方

- ①国産小麦のロデヴを斜めカット4等分したものを用意する
- ②厚みが半分になるように切り込みを入れる
- ③青じそと生ハムをサンドする
- ④さらにマスカルポーネチーズをのせてサンドする



国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。生ハムの塩気とマスカルポーネのやさしい甘さが良く合い、パンのおいしさを存分に楽しめるメニューです。



生ハムとマスカルポーネのサンド

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/4コ ●生ハム…10g
- 青じそ…1枚 ●マスカルポーネチーズ…10g

作り方

- ①国産小麦のロデヴを斜めカット4等分したものを用意する
- ②厚みが半分になるように切り込みを入れる
- ③青じそと生ハムをサンドする
- ④さらにマスカルポーネチーズをのせてサンドする



国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。トマト、チーズ、オリーブオイルをかけてトーストすることで、一層、皮はパリパリ、中はもっちり！



ジューシーピッツァ

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/2コ ●トマト…80g
- モzzarellaチーズ…50g ●オリーブオイル…大さじ1
- バジル…2~3枚 ●塩…適量

作り方

- ①国産小麦のロデヴを厚さ1/2カットして用意する
- ②カット面に5mm厚にスライスしたモzzarellaチーズとトマトを広げる
- ③少し多めの塩を振り、オリーブオイルを回しかける
- ④チーズが溶ける程度にトーストする(目安5分)
- ⑤バジルを散らす

国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。トマト、チーズ、オリーブオイルをかけてトーストすることで、一層、皮はパリパリ、中はもっちり！



ジューシーピッツァ

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/2コ ●トマト…80g
- モzzarellaチーズ…50g ●オリーブオイル…大さじ1
- バジル…2~3枚 ●塩…適量

作り方

- ①国産小麦のロデヴを厚さ1/2カットして用意する
- ②カット面に5mm厚にスライスしたモzzarellaチーズとトマトを広げる
- ③少し多めの塩を振り、オリーブオイルを回しかける
- ④チーズが溶ける程度にトーストする(目安5分)
- ⑤バジルを散らす

国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。トマト、チーズ、オリーブオイルをかけてトーストすることで、一層、皮はパリパリ、中はもっちり！



ジューシーピッツァ

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/2コ ●トマト…80g
- モzzarellaチーズ…50g ●オリーブオイル…大さじ1
- バジル…2~3枚 ●塩…適量

作り方

- ①国産小麦のロデヴを厚さ1/2カットして用意する
- ②カット面に5mm厚にスライスしたモzzarellaチーズとトマトを広げる
- ③少し多めの塩を振り、オリーブオイルを回しかける
- ④チーズが溶ける程度にトーストする(目安5分)
- ⑤バジルを散らす

国産小麦のロデヴのパンメニュー

国産小麦のロデヴは、中はしっとりみずみずしく、皮は香ばしい食感が特徴です。トマト、チーズ、オリーブオイルをかけてトーストすることで、一層、皮はパリパリ、中はもっちり！



ジューシーピッツァ

材料

(1人分)

- 国産小麦のロデヴ…1/2コ ●トマト…80g
- モzzarellaチーズ…50g ●オリーブオイル…大さじ1
- バジル…2~3枚 ●塩…適量

作り方

- ①国産小麦のロデヴを厚さ1/2カットして用意する
- ②カット面に5mm厚にスライスしたモzzarellaチーズとトマトを広げる
- ③少し多めの塩を振り、オリーブオイルを回しかける
- ④チーズが溶ける程度にトーストする(目安5分)
- ⑤バジルを散らす