



エリア交流会を開催しました！

2026年1月29日に、鶴見センターにてエリア交流会を開催しました。
今回は、食育ぱっくん隊の皆さまから、エリアのおすすめ商品である、こだわり酵母食パンを使った「モンテクリストサンド」の作り方を教えていただきました。

フレンチトーストとクロックムッシュを合わせたようなホットサンドで、卵液で浸したパンにハムとチーズを挟むため、あまじょっぱい、カナダで人気の朝食メニューだそうです。

焼いている途中から、甘い香りが漂い、パンをひっくり返した時の焼き色がたまりませんでした。

今回は、モンテクリストサンドに、サラダと、お料理セットのじゃがいものポタージュをあわせ、サンドを作る際に切り落としたパンの耳をバターで焼いてクルトンにするという知恵も教えていただき、サラダに散らしました。

こだわり酵母食パンは、シンプルに食べても素材の味で美味しいですが、モンテクリストサンドにすると、ふわふわでもちもち感が増し、とても美味しかったです。エリアのメンバーともゆっくりお話ができて有意義な時間となりました。

みなさまも是非、こだわり酵母食パンでモンテクリストサンド、お試しください！

つる丸瓦版

つるまるかわらばん



← 横浜東エリアブログ「つる丸電子版」もご覧ください

〈問い合わせ先〉パルシステム神奈川 鶴見センター ✉ palkana-tsurumi@pal.or.jp