

# 作ってみよう! 今日のおやつ

腹ペコさんも大満足!  
具材たっぷりの  
トーストです♪



Yummy!  
♡♡

パンの老化を抑える油脂  
(バーナードプレミアム)を  
使用することでパサつきを  
抑えしっとり焼きました。

スライスしていません

**1140** 次回8月2回 異製粉

バーナード  
プレミアム食パン 1.5斤 1個

サンドイッチ専門店で使用され  
ている業務用食パンをご家庭  
で味わえます。

小麦・乳

(248.0kcal・食塩相当0.99g / 100g)

消費期限:お届け日を含め4日



約19cm

本体 **198**円  
(税込 214円)

## ミニトマトとウインナーのピザトースト

### 材料(2人分)

**1140** バーナードプレミアム食パン  
..... 適量

**148** ミニトマト ..... 8個

**1157** 日本のこめ育ち三元豚  
極みウインナー ..... 2本

ミックステーズ ..... 40g  
パセリ(みじん切) ..... 少々

**A** トマトケチャップ.. 大さじ1  
マヨネーズ ..... 大さじ1

### 作り方

- 1 食パンは好みの厚さにスライスする。ミニトマトはへたを取って半分に切る。ウインナーは厚さ5mmの輪切りにする。
- 2 **A**を混ぜ合わせて食パンの片面に塗り、その上にトマトとウインナーをバランスよくおいてチーズとパセリを散らす。
- 3 温めたオーブントースターで3~5分程焼いて食べやすく切る。

### ワンポイント

具材のひとつ、ミニトマトにはグルタミン酸という旨味成分が豊富です。加熱すると甘みがさらに強くなり、おいしくなります。