# 凍パ 小さな

そんな豊かさを手軽に楽しめる冷凍 焼きたての香り リエーションを特徴とともにご紹介します か の 朝が特別に変わ わん と広 パン が

3



本当に おいしい?

#### タカキベーカリーに教わる

## 冷凍パンの魅力とおいしい食べ方

#### 冷凍だからおいしい!

時間が経過するとどうしても劣化が進む常温の商品と比べて、冷凍パン はいつでも焼きたてのおいしさを家庭で楽しめます。冷凍で保管するの で余計なものを入れずに作ることができます。

#### "焼きたて"を生むひと工夫

まずは、パッケージの裏面の調理方法を確認してください。商品ごとに 調理時間や温度が違います。

パンの水分を逃さないよう高温で短時間で焼くことがポイント。オーブ ンやオーブントースターは、必ず予熱をしてから。高さのあるパンは上 にホイルをかぶせると焦げ防止になります。

自然解凍と表示されているものは必ず室温で解凍しましょう。 自然解凍した後に軽くトーストするとよりおいしくなります。

#### さらにおいしく食べる保管方法

冷凍パンに付く霜はパンの水分が出てきて凍ったもの。霜が付く前に食 べるのがおすすめです。霜が付くのを防ぐには、届いてすぐ1つずつラッ プに包んでチャック付き保存袋に入れて冷凍室へ。冷凍室の奥に入れて 温度変化を少なくするといいですよ。



# コープの 18 人気 18 品を食べ比べました!



カタログ記載の規格に基づいてお届けしています。 調理方法は必ずパッケージをご確認ください。

[とらいあんぐる調べ]は入手した商品の実測平均値です。商品によって個体差があります。

メ メーカー ¥ 通常価格 カ カロリー ・・・・ 編集室の 試食コメント

測って、焼いて、 試食して、全部

のパンを徹底調 査しました。



# プレーン系のパン12種類



⊕ 少し甘めのパン生地に細かめの レーズンとくるみが入っています。皮 はザクッとして、中はしっとり。

VOICE! 文句なしにおいしい! この品質で この値段!金沢市 K.Y

#### 自然解凍 室温で約3時間

どうやって

焼けばいい?

トースター1200W 約1分30秒+10分置く ■タカキベーカリー ¥538円、1個あたり135円 **力**236kcal(1個あたり) 次回:12月3回



高さ 4 7cm 重さ 71.5g

[とらいあんぐる調べ・平均]



外皮、中はふわふわ。 VOICE! オリーブオイルを使っているのが

● ライ麦粉とくるみが香ばしく、

かめばかむほどおいしい。少し厚めの

石窯くるみ

ロール 208g (4個)

#### 自然解凍 室温で約3時間

うれしい。金沢市 H.T

VOICE! リピーターの声

トースター1200W 約1分30秒+10分置く 図タカキベーカリー ¥495円、1個あたり124円 **力**305kcal (100gあたり) 次回:12月4回

石窯カイザー

ロール

188g (4個)



5.1cm

高さ



る味わい深いパン。中はもっちり、思ってい たよりも色白でした。

VOICE! 私好みの酸味と、どっしりしたか み応えで満足。 穴水町 I.T

#### 自然解凍 室温で約3時間

トースター1200W 約1分30秒+10分置く **図**タカキベーカリー ¥419円、1個あたり105円 **力**234kcal(100gあたり) 次回:1月1回

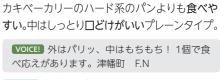


高さ

重さ

₩ 外皮は薄いながらもパリッとしていて、タ 8.9cm 5.8cm 79g 「とらいあんぐる調べ

> べ応えがあります。津幡町 F.N 自然解凍 室温で約3時間



トースター1200W 約1分30秒+10分置く **図**タカキベーカリー ¥408円、1個あたり102円 **力**264kcal(100gあたり) 次回:1月1回



「とらいあんぐる調べ

高さ

重さ

9cm

4.5cm

57.3g

 $9.1 \, \text{cm}$ 

4.8cm

47.5g

4



ごろっと大きな粒のクランベリーの酸味 とパンの甘さが噛むたびに口に広がります。

VOICE! レーズンとベリーが絶妙においしい! かほく市 N.O

#### 自然解凍 室温で約3時間

トースター1200W 約1分30秒+10分置く ヌタカキベーカリー

¥527円、1個あたり132円

**力**272kcal(100gあたり) 次回:12月4回



直径 8.6cm 高さ 5 1cm 重さ 68.8g [とらいあんぐる調べ・

CO · OP&MANTINGA ミニフレンチロール 360g (標準8個)

ずっしりと重くもっちりとした生地。小 麦の味がして何もつけなくてもおいしい。 外皮はカリッとしていて、薄めで食べやすい。

VOICE! 中はもちもちで食べ応えあり。 金沢市 R.N

トースター750W 自然解凍約1時間+アルミホイルに包んで約 5分+アルミホイルを外して約1分 オーブン200℃ 約9分 ヌデルソーレ/リトアニア製造 ¥646円、1個あたり81円 **力**122kcal (1個45gあたり) 次回:1月1回



「とらいあんぐる調べ

高さ

重さ

とらいあんぐる 2025.12月号 ※商品の取り扱い状況、パッケージデザイン、次回企画、価格は、変更になる場合もありますのでご了承ください。 とらいあんぐる 2025.12月号







○ 小麦本来の味がしてきめが細かく 耳までしっとり。ほんのり甘く□の中 でスッと溶けていく食感。おまけの耳 が入っていてうれしい。

VOICE! とても柔らか、焼いてもそのままでもお いしい。宝達志水町 E.T

自然解凍 トースター メトントンパン ¥508円、1枚あ たり102円/5枚切、85円/6枚切 **力**196kcal/5枚切、 163kcal/6枚切(1枚あたり) 次回:12月3回じわも-る



[とらいあんぐる調べ・平均]

₩ 柔らかくしっとりふわふわの生 地。焼くとカリッとした焼き目が付 いて香ばしい。

VOICE! 小さいのに厚みが絶妙。 金沢市 Y.T

北海道十勝牛乳で

つくったミルクブレット

227g (6枚)



自然解凍 室温で約2時間 トースター1200W 約1分30秒+10分置く ☑タカキベーカリー ¥397円、1枚あたり66円 **力**281kcal (100gあたり) 次回:12月3回

8cm 8.5cm 1枚の厚さ 3.1cm 1枚の重さ 43.5g [とらいあんぐる調べ・平均]

## フルーツ&くるみブレッド

264g(8枚) 具材:レーズン、くるみ、 オレンジ ピールシロップ漬け、ドライ いちじく、 ドライクランベリー

● 小さめの姿とは裏腹に、どっしり とした具材。酸味と甘みのあるフルー ツがたっぷり。オレンジピールのアク セントも良く、ワインにも合いそう。

7.5cm 8.5cm 1枚の厚さ 1.1cm 1枚の重さ 39g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! ドライフルーツやナッツが好きで、気に 入っています。焼いただけでおいしいです。 金沢市 K.N

自然解凍 室温で約1時間(1~2枚の場合) トースター1200W 約1分30秒+2分置く **メ**タカキベーカリー ¥626円、1枚あたり78円 **力**317kcal(100gあたり) 次回:12月4回







# 212g (4個)

🕶 ホットビスケット

ターの香りがしてほんのり甘く、トッ ピングのアレンジが広がります。

長辺 7.4cm 短辺 7cm 高さ 4cm重さ 56.5 g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! 優雅な朝食の気分を味わえる。 金沢市 T.S

レンジ600W 約30秒

▶サンバーグ ¥408円、1個あたり102円 **力**204kcal(1個53gあたり) 次回:1月1回



北海道牛乳仕込みの ミルクパン 152g (8個)

牛乳好きにはたまらない。食べた 瞬間に牛乳の甘い香りが口の中に広が ります。しっとりと甘いふわふわのパン。

6.5cm 短辺 5.5cm 3.4cm 重さ 19.6 g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! 子どもの昼食に便利。 金沢市 K.N

自然解凍 ラップをかけて室温(25℃)で約2時間 レンジ600W 約20秒

■サンバーグ ¥322円、1個あたり40円 **力**65kcal(1個19gあたり) 次回:2月予定



#### みんなの食卓 お米で作ったまあるいパン 275g (5個)

**※ 米粉の甘み**が感じられ、きめの細 かいパン。レンジで温めるともちっと した食感に。個包装なので持ち歩けて 便利。

高さ 3.6cm 重さ 61.4 g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! 小麦アレルギーのある子どもにも安 心。津幡町 A.K

レンジ500W 約1分 ▶日本ハム ¥613円、1個あたり123円 **力**253kcal (100g あたり) 次回:12月3回

自然解凍 室温 (20℃) で1~2時間





○ どっしりとした大きなパン。皮目が 薄く、もっちりとした生地に**じゅわーっと** しみ込んだガーリックバターがおいしい!

長さ 28cm 4.5cm 180g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! ガーリックとバターが相まってやみつきに。川北町 E.M

オーブン200℃ 12~14分(冷凍のままの場合)、8~ 10分(自然解凍の場合) トースター1000W 自然解凍+ アルミホイルに包んで8~10分

メデルソーレ/リトアニア製造 ¥376円 **力**525kcal(1本175gあたり) 次回:12月5回



ガリガリッとした歯ごたえのある 焼き目に塩気のある明太バターがたっ

*ぷり。おつまみにもなるパン。* 

石窯明太子

フランス

長さ 21.3cm 高さ 3.2cm重さ 135g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! 明太子とバターが最高のバランス。 金沢市 K.N

レンジ600W + トースター1200W レンジで約40秒 + トースターで約2分~2分30秒

トースター1200W 約3分+3~5分置く ヌタカキベーカリー ¥454円、1個あたり227円 **力**203kcal(1個あたり) 次回:1月2回





りのお砂糖の食感が楽しい。レンジ で温めるとしっとりとした食感にな ります。

VOICE! 小さくておやつにちょうど良い。 金沢市 N.T

自然解凍 室温(20℃)で約1時間 レンジ600W 約20秒

▼白鳥製パン ¥408円、1本あたり51円 **力**348kcal(100gあたり) 次回:1月2回



9.9cm

3 7cm

26.9g

[とらいあんぐる調べ・平均]

長さ

高さ

重さ



自然解凍で簡単おいしい。甘すぎ 直径 高さ ずシナモンが香るふんわりしっとりの パン。レンジで温めるとふんわり感が [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! シナモンが利いていて甘すぎず食べ やすい! 能美市 H.Y

自然解凍 室温(25℃)で約1時間 レンジ600W 約20秒

増**し**ました。

▼敷島製パン ¥430円、1個あたり143円 **力**177kcal(1個44gあたり) 次回:1月1回



8.9cm

4 6cm

53.7 g



※ 米粉を使用したもちもちした生 地の中に塩気のあるチーズがとろー **り**。ついつい手が伸びてしまいます。

高さ 3.3cm 重さ 27 g [とらいあんぐる調べ・平均]

長辺

VOICE! もちもちパンとチーズがマッチ。 金沢市 K.K

レンジ500W・600W ]約45秒

▼日本ハム ¥495円、1個あたり62円 **力**70kcal (1個標準23gあたり) 次回:12月5回



5.8cm



○ さつまいもあんで作ったクッキー 生地のやさしい甘さと口どけの良い しっとりとした生地のバランスが good!

3.4cm 高さ 重さ 36 g [とらいあんぐる調べ・平均]

VOICE! オーブンで少し焼くとおいしい。 金沢市 C.S

ヌトントンパン ¥646円、1個あたり162円 **力**141kcal(1個あたり) 次回:2月3回じわもーる





5