

● 召し上がり方 ●

● 電子レンジの場合

開封後玄米パンに霧吹きをしてラップに包み、電子レンジで加熱してください。



電子レンジの加熱時間目安

	0	20秒	40秒	60秒
500W		約50秒		
600W		約40秒		

(ご注意)

- 袋のまま電子レンジで加熱しないでください。
- 加熱しすぎると、かたくなる恐れがあります。

● 蒸す場合

じゅうぶんに蒸気のたった蒸し器に玄米パンを入れ、約5分蒸してください。



- オーブン、オーブントースター等で焼いてもおいしく召し上がりいただけます。



脱酸素剤入りバック

脱酸素剤がバック内の酸素を取り除いて、食品を作りたてのおいしさに保っています。

無害ですが食べないでください。

開封後は、冷凍して保存してください。

玄米パン

北海道産小豆使用



国内産の小麦粉・玄米粉
を使用し沖縄県産の黒糖を加え
風味豊かに蒸し上げたパンです。



玄米パン(あん入り)

名称	菓子パン
原材料名	つぶあん(国内製造)、小麦粉(国内製造)、黒糖(沖縄県製造)、玄米粉(国内製造)、パーム油、パン酵母、水飴、食塩
内容量	3個
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	株式会社菅野製麺所 東京都西多摩郡瑞穂町長岡3-1-34 TEL.042(556)4545

この商品は堅実選品と(株)菅野製麺所が共同開発した商品です。

本品と同一製造ラインで、乳成分・卵・えび・かにを含む製品を製造しています。
※パーム油は環境や社会に配慮した持続可能なRSPO認証済みの原料を使用しております。

栄養成分表示(1個当たり)

エネルギー	212 kcal
たんぱく質	5.5 g
脂質	1.9 g
一 飽和脂肪酸	0.7 g
トランス脂肪酸	0.0 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	43.3 g
食塩相当量	0.15 g

(推定値)

※製品の品質管理には万全を期しておりますが、万一不都合がございましたら販売者までご連絡下さい。(まれに配送時、陳列時等に包装材に傷が付きカビの発生因になることがあります。)



外装:PE,PA
トレイ:PP



敷き紙