



## バンテルン 西鉄久留米駅店 定番商品のご紹介



### メロンパン

しっとりふわふわで人気です。

税込 ¥160



### めんたいフランス・プチ

辛子明太子を使ったピリ辛味です。  
食べやすいサイズで作りました。

税込 ¥180



### さつま君

ほんのり甘味の芋あんがふんだんに  
入っています。

税込 ¥190



### フレンチカスタード

フランスパンをカスタードクリームに浸した  
人気の一品です。

税込 ¥160



### バタール

パリジャンとバゲットの中間  
サイズでお手頃です。

税込 ¥260



F マドレーヌ / F フィナンシェ  
各種 税込 ¥170

ガトー風月のお菓子を取り扱っております。  
お菓子も一緒にいかがですか？



和風サブレ 各種 税込 ¥324

## フランスパンの保存と美味しい食べ方

フランスパンは焼きたてから2時間以内に召し上がって頂くことをお勧め致しますが、上手に保存し焼き直すことでその風味をよみがえらせて美味しくお召し上がり頂ける、朝食にも最適なパンです。

### 保存方法

残ったパンは、お好みの厚さにスライスして袋に入れ(またはラッピング) 冷凍保存にしてください。  
一週間から10日ほどは持ち致します。

### お召し上がり方

冷凍庫から出したパンを解凍せずにそのままオーブトースターで焼き上げます。  
お好みの焼き色がついたら食べごろです。

### 裏技

★取り出したパンの片面にバターをのせて焼きます。バターがフツフツと泡立ち始めたら食べごろです。  
★両面に霧吹きでサッと水を振りかけ焼きます。いつもに増してフワフワのフランスパンの出来上がりです。  
★ピザ風にトッピングすれば、簡単朝食の出来上がりです。