



•ご紹介したレシピについて

Q

お魚のレシピは、カブの代わりに大根やレンコンでも大丈夫でしょうか？

A

問題ありません。食材によって火通りが違いますので、薄く切るなどしてください。

Q

トマトのマリネの際に使うオリーブオイルはどのようなものがよいですか？グリーンのもの？甘めのもの？

A

お好みによりますが、お酢がフルーティーなのでグリーンの方がおすすめです。

•商品について

Q

1歳の息子がいますが、パンは食べられますか？小さな子供でも食べられるおすすめの食べ方があれば、合わせて教えてください！

A

おすすめのパンは、すこやかロールです。乳製品・卵不使用で、「いつでも注文」で毎週ご注文いただけます。月齢9カ月からのご利用をおすすめしています。

•パンのお召し上がり方について

Q

丸いパンはオーブントースターで焼くとき、うっかり焦がしてしまいがちです。絶妙な焼き加減にするコツ（温度、焼き時間、放置時間）を教えてください！

A

最初からアルミホイルで包んで焼くか、アルミホイルを上にかぶせて焼くと焦げ防止になります。



届いた時の冷凍のまま焼くのですか？



自然解凍（常温で約2時間）して、または冷凍のままトースターで焼いてください。焼き方については、包材に記載していますので、ご参考になさってください。



袋に「好みの枚数を出す」と書いてありますが、冷凍のままだと張り付いて出せません。冷凍スライパンを1枚だけ使うとき、冷凍庫から出して、直ぐにはがす方法を教えてください。（2026.2.24 追記）



米粉の特性で、もっちりと水分ある生地のためくっつく場合があります。くっついている時の対処法をご紹介します。

お手数ですが、1時間ほど自然解凍⇒食べきれない分は1枚ずつラップ⇒冷凍用フリーザーバッグに入れて冷凍されるとよいです。



最初から冷凍でなく、常温でお届け、必要な枚数を冷凍にはできないのでしょうか？



冷凍パンは鮮度を保ち、フレッシュな風味をより長くお楽しみいただけるように冷凍しております。

また生協宅配限定としてご用意しており、ほかでは手に入らない、スペシャルなパンです。冷凍パンは、常温でお届けするパンと比べ、余分なものを加えず、よりナチュラルに作ることができます。ご家庭で焼く、この最後のひと手間で「まるで焼きたてパン」をお楽しみいただけます。ご要望頂きありがとうございます。



タカキベーカリーの商品が入っている包装ビニール袋は冷凍に強いものですか？冷凍で届いたらそのままの包装ビニールごと冷凍しておいてもパンの品質（匂い移り、冷凍焼け等）に問題ないのでしょうか？冷凍用ジッパー付き袋で二重保存するか迷います。



冷凍パンの包材は冷凍耐性のあるものを使用しておりますので、そのまま冷凍庫で保管いただけます。開封後は、1枚ずつ（1個ずつ）ラップに包んでから、冷凍フリーザーバッグに入れて二重にしてくださいと、匂いうつりや霜がつくことなく保管いただけます。



電子レンジでの解凍は、どうやればいいのでしょうか？



電子レンジでの解凍、温めはおすすめしていません。どうしても「冷凍解凍」に電子レンジを使用する場合は 20 秒ほど温めてみて、その後は 10 秒ずつ様子を見て行ってください。解凍したものをトースターで焼いていただくと、表面がカリッと香ばしくなります。



トースターのワットはどのくらいで焼いてますか？何分焼けば良いですか？



包材に記載しているものは、1200W で 2〜3 分です。
ご家庭のトースターの庫内の大きさや熱源設定により、調整してみてください。
パンを入れる前に、余熱で温めておくことがコツです。

●原材料について



タカキベーカリーのくるみはなぜ美味しいんですか？



くるみは原材料を厳選しています。他のメーカーのくるみパンに使用しているくるみはサイズが小さいものがありますが、タカキベーカリーのくるみはハーフサイズを使用しているため、風味や食感を楽しんでもいただけます。また、パンを仕込む工程でくるみが砕けないよう、投入するタイミングを工夫しています。



「石窯米粉と国産小麦のミニ食パン」のパッケージを見ると米粉 24.6% (うち山田錦 6.2%) とありますが、18.4%の米粉の品種は何ですか？



秋田県産のうるち米を米粉にしたものを使用しています。

●タカキベーカリーについて



工場見学はできないのですか？



現在、一般の方へは工場見学のご案内はしておりません。コープデリ連合会の組合員活動のみ、毎月受付しています。皆さんの地域で募集があった際にはぜひご応募ください。