



賞味期限の迫った非常食のパンの缶詰で
簡単・おいしい・楽しい スイーツを作っちゃおう！



お友達とお子様と！
わいわい盛り上がる！

- ◆ 材料
- PANCAN
- バニラアイス
- メープルシロップ
- (お好みで)

温めた「PANCAN」にアイスクリームをのせ、
お好みでメープルシロップをかければ
温かくて冷たい不思議なデザートが出来上がり！



お友達とお子様と！
わいわい盛り上がる！

- ◆ 材料
- PANCAN
- イチゴ
- 生クリーム

「PANCAN」を輪切りにし、生クリームとイチゴを
挟んで重ねれば可愛い「タワーケーキ」の完成。
組み合わせ次第で色々な味わいが楽しめる！



忙しい朝に！
お手軽な朝食を！

- ◆ 材料
- PANCAN
- 卵
- ベーコン
- 塩コショウ

ベーコンの上に卵をのせ、弱火でじっくりと
火を通し、温めた「PANCAN」にのせれば、
あっという間に簡単おいしい朝食の完成！



PANCANを好きな
大きさにカット！

- ◆ 材料
- PANCAN
- バター
- グラニュー糖

溶かしたバターを塗り、グラニュー糖を振りかけ
130度のオーブンで15分焼くと、サクサクな
手づくりラスクのできあがり！