

冷凍パン食べ比べ

日曜日の朝食用のパンを買いに出かけるのが面倒、おやつを買い忘れた、勉強中の子どもが夜お腹をすかせたなんてときのお助け食品、スーパーブランドの冷凍パンを食べ比べてみました。冷凍庫に忍ばせておくと、いざというときにとても重宝します。

Delhaize

Carrefour

Colruyt

クロワッサン

3点とも焼き上がりは、同じ大きさ。外側はしっかりパリパリ、中は軽い仕上がりになる。製造元は同じかなと思うくらい味がほとんど変わらない。心持ちデレーズとカレフルのクロワッサンにほのかな甘みがある。全体的に味が薄く、バターやジャムをつけて食べるとよい。



クロワッサン
12個入り 219cal/個
焼き時間18~20分



クロワッサン
6個入り 231cal/個
焼き時間15分



クロワッサン
12個入り 195cal/個
焼き時間20~22分



チョコパン

クロワッサン同様3点とも、焼き上がりは同じ大きさ。味もほとんど変わらない。カレフルのパンに若干イーストの香りが残る。コルロイトのパンは、カロリーがあるわりに軽い口当たり。デレーズのパンはクセがなく食べやすい。チョコレート味の味は3点とも変わらない。



チョコパン
10個入り 256cal/個
チョコ10.5%
焼き時間20~22分



チョコパン
6個入り 267cal/個
チョコ11%
焼き時間15分



チョコパン
10個入り 374cal/個
チョコ10%
焼き時間20~22分

試食後の評

3点とも見かけ、味ともほとんど変わらないので、買い物のついでに購入するのがいいかも知れない。カルフルのパンは6個入りと小家族向きで、しかも焼き時間が短い。クロワッサン、チョコパン以外にクック・スイス(写真左)や、3種のミニパンをミックスした袋がある。お好みに合わせてどうぞ。

ご帰国ですか?
お役立ち情報満載! **日本トランスユーロ** ※予約要 ※昼食付き

帰国セミナー

9月20日(木)10h~12h ブリュッセル弊社事務所

秋のセミナー参加特典

- 日本帰国後にお届け
マイコン炊飯ジャー炊飯器
または 洋式カバー付布団6点セット
- ベルギーで帰国前に使える
ROBまたはBoutique Louise商品券

TEL 02-733-2101 帰国セミナー 検索

RESTAURANT INADA

フランス料理レストラン

ランチ €29
ディナーコース €49

料理教室参加者募集中!
9月17日(月)、10月15日(月)
お気軽に下記までお問い合わせください♪
inadasaburo@gmail.com

Tel : 02 538 01 13 Rue de la Source 73
定休日 : 土曜日/日曜日/月曜日/祭日 1060 Bruxelles