

# 冷凍) 半焼成カレーパン

【淡路島産たまねぎ使用】

\*淡路島産たまねぎのうま味たっぷりのカレーを包み込みました。

\*あつあつ、サクサクのカレーパンをスピーディーに提供できます。



【調理後】



【調理前】

商品名	冷)半焼成カレーパン× 30ヶ
商品コード	7887
温度帯	冷凍・段ボール
箱入り数	1個包装× 30袋
賞味期限	D+90日 納品時点で60日以上のもを お届けします
ご注文締切	納品希望日の 4日前、16時まで

## オリエンタルペーカリーの

# 3つの こだわり

### 1.こだわりのカレーフィリング

淡路島産たまねぎの  
コクとうま味をたっぷり  
引き出したカレーです。



### 2.手軽に揚げたてのおいしさ

提供まで2ステップ! (約6分)  
いつでも揚げたての  
おいしさを提供できます。



### 3.様々なアレンジも可能

半焼成なので、フライ後の  
トッピングや焼きカレーパン  
等へのアレンジが可能です。



## アレンジいろいろ 調理方法

### 電子レンジで

①凍ったままの商品の袋の口を少し開け、電子レンジで加熱します。(600Wで90秒)

②180℃の油で片面2分ずつ揚げれば完成です。

※先にパン下面(平らな部分)を上にして揚げて下さい。



600Wで90秒!

### 自然解凍で (電子レンジ不要)

①(解凍) 冷蔵(5℃~10℃) : 開封せずに袋のまま6~12時間(その後室温で1~2時間)

室温(25℃) : 開封せず袋のまま4~5時間 ※解凍時間は目安です。

②180℃の油で片面2分ずつ揚げれば完成です。 ※フライ中に油の中でひっくり返る可能性が高くなるので要注意!



油の中でひっくり返り防止の為、  
平らな面を上!

### ヘルシー! 焼きカレーパン

### スチコンオーブンでも (大量調理可能)

①凍ったままの商品を天板に並べオリーブオイルをかける。

②(解凍、加熱) スチームのみ100℃設定で15分。

③(焼成) オーブンのみ180℃設定で15分。 ⇒ **できあがり!**



スチコンオーブンで大量調理!