

パンが 美味しくなる チョコレート



横浜のチョコレート専門店 VANILLABEANS が
カカオ豆の焙煎から手掛けたチョコレートスプレッドです。
カカオ豆本来の風味をパンと一緒に楽しみください。



ドミニカ

優しい甘さとナツティーな風味。
バランスが良く
マイルドなフレーバー。
お子様にもおすすめ。



トリニダード

コク深くビターな味わい。
カカオ本来の香り
をお楽しみいただけます。

※開封後はカビが生えることがあります。冷蔵庫で保管の上、2週間を目安にお早めにお召し上がりください。

美味しいお召し上がり方

- ・ホットケーキと一緒に
- ・アイスと一緒に
- ・グラノーラやコーンフレークと一緒に
- ・サブレやクラッカー、クッキーと一緒に
- ・フルーツと一緒に
- ・コーヒーに混ぜて
- ・お菓子作りに

Recipe01
スモアトースト



材料

- ・食パン 1枚
- ・マシュマロ 適量
- ・パンが美味しくなるチョコレート 適量

作り方

- ①食パンに“パンが美味しくなるチョコレート”をたっぷり塗る。(パンを冷凍、もしくは少し温めるとチョコを塗りやすくなります。)
- ②マシュマロを乗せる。
- ③トースターで約4～5分焼いたら完成。
※マシュマロは焦げやすいので、焼きすぎにご注意ください。

Recipe02

チョコバナナトースト



材料

- ・食パン 1枚
- ・バナナ 適量
- ・ホイップクリーム 適量
- ・パンが美味しくなるチョコレート 適量

作り方

- ①食パンをトーストする。バナナは一口サイズにカットしておく。
- ②①でトーストしたパンに“パンが美味しくなるチョコレート”とホイップクリームを適量乗せる。
- ③上にカットしたバナナを乗せて完成。
※砕いたナッツなどを散らしてもGOOD!

Recipe03

ホットチョコサンド



材料

- ・食パン 2枚
- ・バター 適量
- ・パンが美味しくなるチョコレート 適量

作り方

- ①食パンに“パンが美味しくなるチョコレート”をたっぷり塗り、サンドする。
- ②フライパンにバターを入れて弱火で溶かす。
- ③フライパンに①を入れ、フライ返しで軽く押しながら2～3分焼き色がつくまで焼く。
- ④パンを裏返して同様に焼き、焼き色がついたら完成。

Recipe04

チョコレートドリンク



材料

- ・牛乳 200ml
- ・パンが美味しくなるチョコレート 小さじ3 (約18g)

作り方

- ①マグカップに分量の3分の1程度の牛乳を入れ、電子レンジ600Wで約1分温める。
- ②温めた牛乳に“パンが美味しくなるチョコレート”を入れて溶かす。
- ③ホットにする場合は残りの牛乳を入れてさらに電子レンジ600Wで約30秒ほど温めて完成。アイスの場合は残りの牛乳と氷を入れて完成。

※加熱時間は電子レンジの機種によって異なります。様子を見ながら加熱してください。