



毎日食べる「食事パン」。今日はいつもと違う食べ方にチャレンジしませんか？

THE CITY BAKERYのベーカー&レストランシェフ考案のおいしいレシピをご紹介します

THE CITY BAKERYの「食事パン」は、各地のベーカーたちが粉を選び、その日の気温や湿度に合わせて酵母や水の配合を調整、丁寧に焼き上げています。そして、この食事パンの生地はTHE CITY BAKERYで人気のペイストリーにもベースとして使われています。確かな技術を持つ職人が材料と製法に拘り作り上げた「食事パン」と、素材にまっすぐに向き合った「よつ葉 北海道十勝 ミルクスライス」シリーズを使い、毎日の食卓に寄り添うチーズ&パンアレンジレシピを考案しました。お馴染みの食事パンの新たな美味しさを、ぜひ発見してみてください！

よつ葉

このレシピは、よつ葉乳業株式会社との共同プロジェクトにより誕生した、チーズ&パンアレンジレシピです。
ミルクのおいしさを楽しめる「よつ葉 北海道十勝 ミルクスライス」シリーズを使って、一日一日の食卓に寄り添いました。

よつ葉乳業 製品ページ アレンジレシピ特設ページ



RECIPE 1 ベーコンフレンチトースト



「CBスクエア」使用



材料（1人分）

- ◎THE CITY BAKERY
CBスクエア…2枚
- ◎よつ葉 北海道十勝
とろけるミルクスライス…1枚
- ◎よつ葉バター 食塩不使用…20g
- ◎ベーコン…1枚
- ◎粉砂糖…大さじ1〜2程度
- ◎シナモン…少々
- ◎フレンチトースト液
卵（Mサイズ）…2個
粉砂糖…60g
よつ葉バター 食塩不使用…60g
特選よつ葉牛乳…250ml
はちみつ…15g

作り方

- ①（フレンチトースト液）ボウルに卵を割り入れ粉砂糖を加えて溶きほぐす。溶かしバター、牛乳、はちみつの順に加えて混ぜる。
- ②食パンの両面を約10分間フレンチトースト液に漬け込む。
- ③熱したフライパンでバターを溶かし、②の両面に少し焦げ目がつくまで焼く。
- ④熱いうちに「よつ葉 北海道十勝 とろけるミルクスライス」と、ソテーしたベーコンをサンド。仕上げに粉砂糖とお好みでシナモンを振りかける。

RECIPE 2 フォカッチャサンド グリル茄子とボロネーゼ



「フォカッチャ」使用



材料（1人分）

- ◎THE CITY BAKERY
フォカッチャ…1個
- ◎よつ葉 北海道十勝
ミルクスライス…1枚
- ◎ボロネーゼソース…50g
（市販または自家製）
- ◎なす…縦割り1/2個分
- ◎オリーブオイル…小さじ1
- ◎味噌マヨネーズソース…6g
（作りやすい分量）
マヨネーズ…50g
味噌…15g
（コク深い熟成品がおすすめ）

作り方

- ①（味噌マヨネーズソース）マヨネーズと味噌を混ぜる。
- ②ボロネーゼソースを作る。味の加減はお好みでどうぞ。または市販のボロネーゼソースを用意する。
- ③なすを縦にスライスし、オリーブオイルをひいたフライパンで軽くソテーする。
- ④横半分に切ったフォカッチャに①の味噌マヨネーズソースと片面に②のボロネーゼソースを塗り、③と「よつ葉 北海道十勝 ミルクスライス」の順に重ねてサンドする。

RECIPE 3 全粒粉食パンの ステーキサンド



「全粒粉の食パン」使用



材料（1人分）

- ◎THE CITY BAKERY
全粒粉の食パン…2枚
- ◎よつ葉 北海道十勝
とろけるミルクスライス…1枚
- ◎牛ステーキ肉 または
牛コマ肉…200g
- ◎赤玉ねぎ…1/4個
- ◎ひまわり油 または
米油…小さじ1
- ◎塩…少々
- ◎コショウ…少々

作り方

- ①熱したフライパンに油をひき、牛ステーキ肉を強火で豪快にソテーする。縦にカットした赤玉ねぎを合わせ、塩、コショウでシンプルに味を付ける。
- ②温めたパンに熱々の①と「よつ葉 北海道十勝 とろけるミルクスライス」の順に重ねてサンドする。

RECIPE 4 エッグマフィン



「イングリッシュマフィン」
使用



材料 (1人分)

- ◎THE CITY BAKERY
イングリッシュマフィン…1個
- ◎よつ葉 北海道十勝
とろけるミルクスライス…1枚
- ◎よつ葉バター 食塩不使用…10g
- ◎目玉焼き…1枚
- ◎ベーコン…1枚
- ◎メープルシロップ…お好みの量
- ◎フレンチトースト液
卵 (Mサイズ)…2個
粉砂糖…60g
よつ葉バター 食塩不使用…60g
特選よつ葉牛乳…250ml
はちみつ…15g

作り方

- ① (フレンチトースト液) ボウルに卵を割り入れ粉砂糖を加えて溶きほぐす。溶かしバター、牛乳、はちみつの順に加えて混ぜる。
- ② イングリッシュマフィンを横半分にカットし、両面を約10分間フレンチトースト液に漬け込む。
- ③ 熱したフライパンでバターを溶かし、イングリッシュマフィンの切り口を下にして焼く。
- ④ 焼き目が上下外側になるようにして「よつ葉 北海道十勝 とろけるミルクスライス」とソテーしたベーコン、目玉焼きをサンド。熱いうちにメープルシロップをかける。

RECIPE 5

ハムチーズオニオン ベーグルサンド



「プレッツェルベーグル」
使用



材料 (1人分)

- ◎THE CITY BAKERY
プレッツェルベーグル…1個
- ◎よつ葉 北海道十勝
ミルクスライス…1枚
- ◎スライスハム…1枚
- ◎玉ねぎ…1/4 個
- ◎マヨネーズ…大さじ1
- ◎パルメザンチーズ…大さじ1
- ◎ブラックペッパー…少々

作り方

- ① 玉ねぎを縦にカットする。
- ② 熱したフライパンにマヨネーズをひき①をソテーする。
- ③ 横半分にカットにしたプレッツェルベーグルにスライスハム、「よつ葉 北海道十勝 ミルクスライス」、②の順に重ねる。
- ④ パルメザンチーズとブラックペッパーを振りかけてサンドする。

RECIPE 6

クロックムッシュ



「ブルマンブレッド」使用



材料 (1人分)

- ◎THE CITY BAKERY
ブルマンブレッド…2枚
- ◎よつ葉 北海道十勝
とろけるミルクスライス…1枚
- ◎スライスハム…1枚
- ◎よつ葉 北海道十勝
スライスチェダー…1枚
- ◎乾燥ハーブ (ローズマリー、
タイムなど)…少々
- ◎オリーブオイル…大さじ1程度
- ◎ベシャメルソース
よつ葉バター 食塩不使用…30g
特選よつ葉牛乳…300ml
小麦粉…大さじ3
塩…小さじ1/4
ナツメグ…少々

作り方

- ① (ベシャメルソース) 鍋にバターを入れ、弱火でふつふつと泡立つまで溶かす。木ベラで混ぜながら、ふるいにかけて小麦粉を加える。小麦粉とバターが混ざり合ったら火を止め牛乳を加え、再び火をつけて混ぜる。塩とナツメグを加える。牛乳は少しずつ加え、しっかり混ぜることがポイント!
- ② 食パンに①を塗り、スライスハム、「よつ葉 北海道十勝 スライスチェダー」、乾燥ハーブを振りかけてサンド。上部にも①を塗り「よつ葉 北海道十勝 とろけるミルクスライス」をのせる。
- ③ オーブントースターでチーズがこんがり溶けるまで焼く。
- ④ 表面の焦げ目にサッとオリーブオイルをかけたら出来上がり。

RECIPE 7

ジャーマンポテト クロワッサン



「プレッツェルクロワッサン」
使用



材料 (1人分)

- ◎THE CITY BAKERY
プレッツェル
クロワッサン…1/2 個
- ◎よつ葉 北海道十勝
とろけるミルクスライス…1枚
- ◎ジャガイモ (中)…1個
- ◎ベーコン…1枚
- ◎マヨネーズ…小さじ1
- ◎塩…少々
- ◎ブラックペッパー…少々
- ◎粒マスタード…少々
- ◎刻みパセリ…少々

作り方

- ① 皮をむいたジャガイモを一口大に切り水にさらす。軽く水気を切って耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかける。600Wの電子レンジで3〜4分加熱する。少し形が残るようにマッシュし、塩、ブラックペッパー、粒マスタードで味をつける。
- ② プレッツェルクロワッサンに縦に切れ込みを入れ①とさっとソテーしたベーコンを挟む。上からマヨネーズをかけて「よつ葉 北海道十勝 とろけるミルクスライス」をのせ、オーブントースターでチーズが溶けるまでリベイクする。
- ③ 仕上げにブラックペッパーと刻みパセリを散らす。

DAILY BREAD

レシピに使用した
パンはこちら!

1



CBスクエア

もっちりとした弾力と、石臼挽きの小麦の風味が豊かな食パン。しっとりとした食感で、噛むごとに小麦のうまみと香りが口いっぱい広がります。

2



フォカッチャ

THE CITY BAKERYの各レストランにて提供。お料理との相性はもちろん◎! 一度食べたら忘れられない、もっちり歯切れの良い食感をお楽しみください。

3



全粒粉の食パン

トーストすると、外はサクッと中はしっとり飽きのこないシンプルな味わい。湯種製法のうまみと甘みが人気の、もっちり柔らかな食感が特徴の一品です。

4



イングリッシュマフィン

コーングリッツの風味とプチプチ食感が楽しいイングリッシュマフィン。外はパリッと、中はもちもち。小ぶりながら存在感のある一品です。

5



プレッツェルベーグル

プレッツェル独特の香ばしさに岩塩がアクセント。小麦の甘味が感じられるもっちりとした一品。そのままでもサンドイッチにしてもお楽しみいただけます。

6



ブルマンブレッド

湯種を多めに使用した、しっとり&もちもちとした食感が人気の食事パン。トーストはもちろん、そのままの食感と小麦の甘さをお楽しみください。

7



プレッツェルクロワッサン

人気No.1! THE CITY BAKERYの代名詞的商品。クロワッサンの概念を覆す、ずっしり食べ応えのある食感にゴマ&岩塩が絶妙にマッチ。

※店舗により取り扱い商品が異なります。
店頭またはお電話にてご確認ください。
※掲載商品はお取り置き、ご予約もいただけます。
※本ページ掲載商品のアレルギー情報については各店舗スタッフまでお尋ねください。

SHOP LIST

