

食パンがクロワッサン、チュロス、ドーナツに変身!?

簡単だから親子で楽しめる！ 食パン革命レシピ 12/5発売



株式会社宝島社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:関川誠)は、『食パン革命 サクッとかんたんアレンジレシピ100』を、2024年12月5日(木)に発売します。

2児の母で“いつもバタバタしている”バタ子ママさんは、パン屋さんに行けなくても美味しいパンが食べたいと考え、食パンアレンジを開始。Instagramに投稿したところ、クロワッサンやチュロスなど生地から作ると大変なパンを「食パン」で作るという斬新なアイデアや、子どもでも作れる簡単なレシピが注目を集め、初投稿からわずか10か月ほどでフォロワー数17万人超えの人気となっています。

本書では、Instagramで人気のレシピはもちろん、約半数の新作を加え、全100品を掲載。ポットパイやチュロスなどの革命的なアイデアから、絶品バーガーや定番のトーストアレンジまで、パン好きにはたまらないレシピが満載の一冊です。

『食パン革命 サクッとかんたんアレンジレシピ100』 発売日:2024年12月5日/定価:1430円(税込)

冬休みやクリスマスにおすすめ！ 美味しい&楽しい100レシピ

生地から作ると大変な
クロワッサンも、こんなに簡単♪

チョコクロワッサン

【材料(1個分)】

食パン(6枚切り)……………1枚
板チョコ……………1/3枚
油または溶かしたバター……………適量

【作り方】

- 食パンの両端から5～6cmのところまで、2段切り込みを入れる。両側に「羽」を作るイメージ。
- 食パンをめんぼうでつぶす。真ん中は強めに、「羽」の部分は弱めにつぶす。
- 板チョコを「羽」と並行に並べてのせ、1枚ずつ交互にたたんで包んでいく。つまようじを刺して固定する。
- アルミホイルの上に③をのせて油をぬり、160～180℃のトースターで焼き目がつくまで3～5分焼く。
- つまようじをはずす。

チーズハットグ



お花見チュロス



とろ〜りチョコマロ



かんたんポットパイ



揚げずにミニドーナツ



著者取材や出演可能です！

著者：バタ子ママ プロフィール

福島県出身。Instagramで発信している斬新でユニークな食パンアレンジレシピが人気。子育てに追われるなかで、好きだったパン屋さんに行く時間がないことに悩み、飲食店での勤務経験などを活かしながら食パンアレンジを始める。2024年1月にInstagramのアカウントを開設して以来、子育て世代を中心に人気が拡大し、フォロワー数は17.4万人超(2024年11月現在)。Instagram: @batacomama

【CONTENTS】

- ファンが選んだ 人気レシピベスト10
 - これが食パン!? アイデア惣菜パン
 - 毎日食べたい! 変わり種トースト
 - 絶品! ハンバーガー&サンドイッチ
 - 子どもも喜ぶ! スイーツ食パン
- 〈コラム〉ムダなし! 食パンの耳アレンジレシピ