

この度はご購入いただきありがとうございます

## BBQポークチーズサンドのお召し上がり方

### STEP1

#### 解凍します

袋に切れ目を入れて、レンジ（600w）1分。  
またはそのまま常温にて1時間ほどおいてください。  
解凍があまりとチーズがとけにくいです！



### STEP2

#### フライパンで焼きます

パンの片面にバターは塗ってありますが、  
フライパンに油を引き、  
中弱火で焼きます。  
お好みでブラックペッパーを表面に  
つけても美味！



### STEP3

#### 上からおさえます

サンドの上にホイルを引き、重しをします。  
ヤカンに水を入れて抑えるのが我が家流。  
表面がカリカリになります。  
そのまま放置で3分程度待つてください。  
スキレット鍋など重い物などであれば何でもOK！

### STEP4

#### 焼き色がついたら ひっくり返します

もう片面も重みのあるもので抑えながら、  
中弱火で3分程焼きます。  
油がなくなったら追加してくださいね



### STEP5

#### チーズがトロけているかチェックします

少しだけパンを剥がして、  
中のチーズがトロけているか  
チェックをしてください。（やけどに注意！）  
トロけていたら完成です。  
まだの場合は、弱火にしてもう少し放置してください

付属の三角形のクラフトペーパーが、  
袋状になっていますので、  
サンドをいれてお召し上がりください★

- 冷凍保存の場合は1週間保存を目安に
- 解凍後は当日中にお召し上がりください
- 調理方法で不明な点、不安な点がございましたらメール（[atuomeshi@gmail.com](mailto:atuomeshi@gmail.com)）やSNSにてお問い合わせください