

脱！マナー化！！

シフォンオススの食べ方

常温で♡

冷蔵庫から出したてより、10分ほどが食べごろ。

クリームと

シフォンに添えたり、サンドしたり。
ソースやフルーツでパフェなどにしても♡



トースト

一番簡単！トースターで5分ほど。サクふわ♡で
本当においしい！チーズやツナマヨを乗せても☆

ソテー

フライパンにバターを敷いて焼く。バターの風味が
プラス。フレンチトースト風もあり。

ディップ

薄くカットまたはラスクにしたものにディップを
添えて。ラスクはアヒージョにつけてもおいしい！

☆ラスク→7mm位にカットして好みにオイルやメイプルを塗り、
塩や砂糖、スパイス等をまぶし、120℃で約40分焼く。

サンド

野菜やオムレツ、ポテサラ、ローストビーフなどを
たっぷりとはさんで。

スコップケーキ

失敗シフォンのリメイク。クリーム→バナナ→1cm
厚のシフォンを2回重ね、上にクリームを絞る！
チーズケーキなどの土台にも。



色んな食べ方、アレンジを楽しんで！
よいアイディアがあったら
ぜひ教えてくださいね