



くるみとドライフルーツの  
ビッグフォカッチャサンド



### Scene 3 オーブントースターで作る 特大フォカッチャのサンドイッチ

パン教室を主宰する吉永麻衣子さんは、「本格パンも素敵ですが、気軽に焼けるフォカッチャなら、毎朝焼き立てが味わえるので、かえって贅沢!」と太鼓判。オーブントースターで焼ける大きなフォカッチャは、焼き立てに好きな具をはさんでカット。器やクロスをナチュラルな色調でまとめて、料理を目立たせて。

Presented by...



吉永麻衣子さん  
Maiko Yoshinaga

OL時代よりパン作りを学ぶ。退職後、大手パン教室立ち上げやカフェの調理、専門学校講師を経て料理家に。レシピ開発、撮影、コラム執筆など幅広く活躍。「おいしいかわいいうまいパン」(マリ企画)。

**cooking studio minna** クッキングスタジオオミンナ  
「忙しいママでも毎日焼きたくなるパン」のレッスンが好評で子連れスタイルもOK。トースターで焼け、朝焼き立てが食べられるフォカッチャやスティックパンなど、常識にとらわれず新しいスタイルを発信する。自身もふたりの男児の母。  
●神奈川・たまプラーザ <http://minnadepan.com/>



中に入れる具も  
好きなものを試してみよう

POINT

くるみとドライフルーツ(上)のほかに、ドライトマトを入れても(下)。失敗知らずのフォカッチャを自分好みにカスタマイズ!



ツナとチーズのフレンチトースト  
ブルーベリーソース添え

### Scene 2 見た目はスイートなのに おかず感満載のフレンチトースト

俳優として活動していた異色の料理家 kei さんは、料理も演技と同様に「魅せる見た目」であることも大切だと語る。朝のテーブルに映えるキュートなフレンチトーストは、中にツナとクリームチーズの具が入っていて、食べ応え充分。ラズベリーソースで見栄えがよくなるのはもちろん、適度な酸味が全体の味を締めている。

Presented by...



kei さん

箱根「富士屋ホテル」のフレンチ料理店の厨房に勤務後、俳優活動しながら調理師免許、フードコーディネーター資格を取得。料理好きの男性を増やすべく、雑誌や料理イベントなどで活躍中。

「僕の番ごはん」料理教室

鎌倉市出身。「フードプレゼンター」と自ら名付けた肩書には、「味だけではなくプレゼンテーション力の高い料理を伝えたい」という kei さんの思いがこもる。身近な食材を使って「ときめき」をテーマにしたレシピを中心に楽しく丁寧に伝授。  
●神奈川・鎌倉市 <http://ameblo.jp/bokunobangohan/>



厚切り食パンに  
切り目を入れて具を詰める

POINT

厚切り食パンにナイフで切り込みを入れ、そこに具を詰めてから卵液にひたす。そうすることで、まどまりがよくなり焼きやすくなる。