

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE



季節限定
AUTUMN

フラワーペースト

青森ふじりんごカスター



りんごのおいしさそのままに

甘みと酸味のバランスが取れたジューシーなふじりんごのおいしさをそのままに、爽やかな味わいを楽しめるフルーティなカスタードクリームに仕上げました

青森県産ふじりんごの果汁使用

人気が高い青森県産ふじりんごの果汁を使用しました



【商 品 名】 青森ふじりんごカスター

【名 称】 フラワーペースト

【使用食品への食品添加物表示例】 加工澱粉、酸味料、酢酸 Na、香料、増粘多糖類、カロチン色素

【アレルギー表示（府令7品目）】 卵・乳成分

【保存方法】 15～25℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前60日

【内 容 量】 3kg(1kg×3) ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

May 2021

青森ふじリンゴカスター のこだわり



リンゴのおいしさそのままに

甘みと酸味のバランスが取れたジューシーなふじリンゴのおいしさをそのままに、爽やかな味わいを楽しめるフルーティなカスタードクリームです。



青森県産ふじリンゴ果汁を使用

主役のリンゴは青森県産のふじリンゴにこだわりました。
消費者からの人気が高く、魅力あるパンメニュー作りにご活用いただけます。



秋向けのパンメニューのラインアップ拡充に

生食用途、焼き込み用途としてご使用いただけます。
秋が旬のリンゴを味わえるパンメニューのラインアップ拡充にご活用ください。
リンゴプレザーブとあわせ、食感を楽しむアレンジもおすすめです。

— 消費者の声 —

Q. どの産地のりんごが
好きですか？ (上位5項目)

1 青森

2 特になし

3 長野

4 山形

5 岩手

Q. どの品種が好き
ですか？ (上位5項目)

1 ふじ

2 特になし

3 サンふじ

4 王林

5 紅玉

調査運営：オリエンタル酵母工業株式会社
調査対象者：20歳以上男女 サンプル数：874名
調査期間：2021年3月 調査方法：インターネット調査

RECIPE

ふじリンゴのクリームパン

見た目も楽しい、まるでリンゴのようなクリームパンです。
しっとりとした菓子パン生地と青森ふじリンゴカスターの爽やかな
味わいのクリームの相性が良く、食欲の秋にはたまらない一品です。



配合

【中種】	
小麦粉 (ミリオン)	70%
イースト (オリエンタルイースト) ●	2.5
パン品質改良剤 (モアブルー S) ●	0.1
ぶどう糖	3
全卵	10
卵黄	10
水	25
【本捏】	
小麦粉 (ナンバーワン)	30
イースト (オリエンタルイースト) ●	0.5
砂糖	15
トレハロース	10
油脂 (C B フランスフリー) ●	20
加工油脂	1
食塩	1.2
牛乳	10
水	5

● は当社製品です。

工程

【中種】
ミキシング：L 2M 3分
捏上温度：26℃
発酵条件：28℃/2時間

【本捏】
ミキシング：↓ L 2M 5 ↓ M 4 H 2分
捏上温度：26℃
フロア時間：30分
分割重量：25g
ベンチタイム：15分
成型：青森ふじリンゴカスター ● 25g
包あん、銀トレイ (花型) φ6cm 使用
ホイロ時間：50分
ホイロ条件：32℃/82%RH
トッピング：棒状のプレッツェルを
生地には挿す
焼成時間：10分
焼成温度：200℃
仕上げ：ホイップクリーム10g 注入

ふじリンゴのパイコロネ

リンゴプレザーブを混ぜ合わせた青森ふじリンゴカスターをコロネ型
のパイ生地にあわせました。トッピングしたチョコレートがリンゴの
甘酸っぱさを引き立てます。



配合

小麦粉 (カメリヤ)	60%
小麦粉 (パイオレット)	40
イースト (L T-3) ●	1
砂糖	3
食塩	1.8
全卵	10
本格パン種 (クレム・ドウ・ルヴァン) ●	10
水	37
【対生地】	
ロールイン油脂	40

● は当社製品です。

工程

ミキシング：L 2M 3分
捏上温度：22℃
発酵条件：28℃/30分
大分割：2kg
リタード条件：0℃/15~20時間
ロールイン：ロールイン油脂800g
4つ折り3回
厚さ：2.0mm
分割重量：17g
成型：25×2cm、ホーン型使用
ラックタイム：15分
焼成時間：16分
焼成温度：④205℃/⑦195℃
仕上げ：青森ふじリンゴカスター ● と
リンゴプレザーブを3:1で
混ぜ合わせたものを25g 注入
お好みのチョコレート 適宜



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL: (03) 3968-1116 FAX: (03) 3968-8929 <https://www.oyc.co.jp>