

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

総菜フィリング

職人仕込みのビーフシチュー



ビーフの旨味を堪能する

煮込み料理向きといわれるオージービーフを使用。さらにビーフブイオンを加えコクと旨味が増したビーフシチューフィリングです

濃厚で本格的な味わい

完熟トマトを濃縮したトマトペーストや、北海道産バターを使用し、職人が仕込んだような、濃厚で本格的な味わいに仕上げました



【商品名】 職人仕込みのビーフシチュー

【名称】 そうざい

【使用食品への食品添加物表示例】 増粘剤（加工澱粉）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、グリシン、香料、キシロース、ビタミンB1

【アレルギー表示（府令7品目）】 小麦・卵・乳成分

【保存方法】 1～10℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前80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 2022

職人仕込みのビーフシチュー のこだわり

① ビーフの旨味を堪能するビーフシチューフィリング

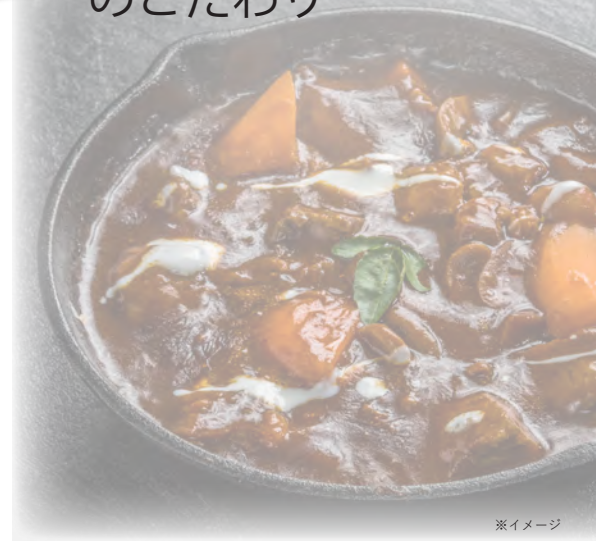
煮込み料理向きといわれる、オージービーフを使用したビーフシチューフィリングです。ビーフブイオンを加えコクと旨味が増した、職人が仕込んだような本格的な風味に仕上げました。

② 溶け込んだ野菜の甘さ

完熟トマトを濃縮したトマトペーストや北海道産タマネギを使用したソテーオニオンで、野菜の甘さを生かしました。

③ 濃厚な味わいで満足感のある食事パンに

北海道産バターを加え、コク深く濃厚な味わいに仕上げました。リーンな生地はもちろん、リッチな生地でも、満足感のある食事パンに仕上がります。焼成用途でご使用ください。



※イメージ

RECIPE

バゲットカップの ビーフシチューパン

バゲットを少しくり抜いてカップ状にし、**職人仕込みのビーフシチュー**をたっぷり味わえるシチューパンに仕上げました。小ぶりながらも、具材感と濃厚な味わいで満足感のある一品です。



配合	
小麦粉(リスドオル)	100%
イースト(VF)●	3
パン品質改良剤 (ドージャストNEW)●	0.2
食塩	2
モルトエキス (モルトエース60)●	0.2
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン)●	5
水	65

工程
ミキシング:L 3M7分 捏上温度: 24℃ フロアタイム: 90分P 30分 分割重量: 280g ベンチタイム: 20分 成型: バゲット成形(34cm) ホイロ時間: 55分 ホイロ条件: 32℃/75%RH 窯前作業: クープ入れ 焼成時間: 28分 焼成温度: 220℃(スチームあり) 二次加工: バゲットを7cmにカット、周囲の厚みを1cm残り、深さ3cm程度中身を抜いてカップ状にする 職人仕込みのビーフシチュー●30g を入れ、シュレッドチーズ5g、パセリ適宜 220℃のオープンでチーズに焦げ目がつく程度まで焼く(目安7分)

●は当社製品です。

ビーフシチューの トライアングルデニッシュ

目を引く三角形のデニッシュに**職人仕込みのビーフシチュー**をトッピングして焼き上げました。デニッシュ生地の軽いサクサク食感と、ビーフシチューの濃厚な味わいのハーモニーを楽しめる一品です。



配合	
小麦粉(リスドオル)	100%
イースト(LT-3)●	4
パン品質改良剤 (レイフィール)●	0.5
砂糖	10
油脂: マーガリン	10
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
本格パン種 (バネトーネ種 Vecchio)●	5
水	45
<対生地> ロールイン油脂	25

工程
油脂 ミキシング: ↓L 3M4分 捏上温度: 25℃ フロアタイム: 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500g 3つ折り3回 厚さ: 2mm 分割重量: 40g(10cm正三角形) 成型: 各辺に平行か少し斜めに切り込みをいれ、ずらして土手を作る ホイロ時間: 50分 ホイロ条件: 32℃/75%RH 窯前作業: 職人仕込みのビーフシチュー●30g 絞り、顆粒チーズ適量、パセリ適宜 焼成時間: 12分 焼成温度: ⊕200℃/Ⓣ210℃ 仕上げ: 生クリーム、パセリ適宜

●は当社製品です。



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>

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター
東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL:(03)3968-1110 FAX:(03)3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
TEL:(06)6384-1224 FAX:(06)6338-4773