

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE

季節限定
WINTER

総菜フィリング

シャキごろ根菜サラダFD



食感が楽しいサラダフィリング

ジャガイモ、レンコン、ニンジン、ごぼうの歯ごたえと
具材感が楽しめるサラダフィリングです

こだわりの和の味わい

マヨソースをベースに、米味噌やみりん、カツオと昆布でとった
一番だしを加えて、旨み・コクのある味わいに仕上げました



【商 品 名】 シャキごろ根菜サラダFD

【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、増粘多糖類）、酢酸Na、
グリシン、pH調整剤、加工澱粉、乳化剤

【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

AUG. 2022

シャキごろ根菜サラダFD のこだわり

1 食感が楽しいサラダフィリング

ジャガイモ、レンコン、ニンジン、ごぼうを使用した、具材たっぷりのサラダフィリングです。根菜のシャキシャキとした歯ごたえが心地よく、食感を楽しむアイテム作りにおすすめです。

2 こだわりの和の味わい

冷凍耐性のあるマヨソースをベースに、味噌やみりん、焼津産のカツオと利尻産の昆布でとった一番だしを加え、旨み・コクのある和の味わいに仕上げました。また、白胡麻の香りと唐辛子の辛さを加えることで、香ばしくキレのある風味に。調味のアクセントとしてもお使いいただけます。

3 冷凍もできるマルチな用途

包あんやトッピングなどの焼き込み用途、サンドイッチのほか、冷凍用途も可能です。成型冷凍パンや焼成冷凍パンなどの商品ラインアップ拡充にもご活用ください。



RECIPE

根菜サラダのおやき風パン

シャキごろ根菜サラダFDをふんわりとした生地で包み、おやき風に焼き上げた和風パンです。根菜のシャキシャキとした食感と唐辛子の辛みがアクセントに。おやつやおつまみにもおすすめの一品です。



配合

【中種】		
小麦粉（ミリオン）	70%	
イースト（VF）●	3	
パン品質改良剤（モアブルーS）●	0.1	
ぶどう糖	3	
水	40	
【本捏】		
小麦粉（ミリオン）	30%	
パン品質改良剤（シットリーナ）●	2	
砂糖	10	
油脂：マーガリン	10	
脱脂粉乳	3	
食塩	1.8	
発酵風味液（泡雪）●	5	
水	23	

工程

【中種】	
ミキシング：L 2M 2分	
捏上温度：26℃	
発酵条件：28℃/2時間	
【本捏】	
ミキシング：L 2M 6 ↓ M 3H 1分	
捏上温度：27℃	
フロアタイム：20分	
分割重量：50g	
ベンチタイム：20分	
成型：シャキごろ根菜サラダFD ● 2.5g包あん	
ホイロ時間：50分	
ホイロ条件：35℃/85%RH	
トッピング：さきみのり	
焼成時間：15分	
焼成温度：200℃(天板はさみ焼き)	

●は当社製品です。

蒸し鶏と根菜サラダのクロワッサンサンド

さっくりと香ばしいクロワッサンに蒸し鶏と野菜、シャキごろ根菜サラダFDを合わせたサンドイッチです。唐辛子の辛さを効かせた根菜サラダが、やさしい味わいの蒸し鶏とよく合います。



配合

<クロワッサン配合>		
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	12	
油脂：マーガリン	10	
食塩	1.2	
全卵	10	
本格パン種（パネトーネ種Vecchio）●	5	
水	45	
【対生地】		
ロールイン油脂	25	

工程

<クロワッサン工程>	
ミキシング：↓ L 3M 4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：油脂500g	
3つ折り3回	
厚さ：2.5mm	
分割重量：60g	
成型：二等辺三角形（底辺10cm×高さ20cm）	
クロワッサン成型	
ホイロ時間：50分	
ホイロ条件：32℃/75%RH	
焼成時間：15分	
焼成温度：①200℃/②190℃	

<サンドイッチ工程>クロワッサンの横から切り込みを入れ、断面にマヨネーズ ユースフル●6gを塗り、グリーンリーフ5g、パプリカ10g、蒸し鶏40g、シャキごろ根菜サラダFD●2.5g、紫たまねぎ2gをはさむ。

●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