

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

ぎゅうぎゅう

牛牛ミートソースフィリング



牛肉の旨みを凝縮したミートソースフィリング

牛肉の旨みをギュッと凝縮した、ミートソースフィリングです。
挽肉だけでなく角切り肉も使用することで、食感にもこだわりました

甘みと旨みにこだわったトマト

甘みの強いポルトガル産トマトペーストと、旨みの強い粗ごし
トマトを使用し、トマトのおいしさを存分に生かしました



【商 品 名】 牛牛ミートソースフィリング

【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）、酢酸Na、グリシン、
調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、紅麹）

【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

牛牛ミートソースフィリングのこだわり

1 牛肉の旨みを凝縮したミートソースフィリング

牛肉の旨みをギュッと凝縮した、ジューシーなミートソースフィリングです。牛挽肉だけでなく角切りの牛肉も使用することで、食感にもこだわりました。

2 甘みと旨みにこだわったトマト

甘みの強いポルトガル産トマトペーストと、旨みの強い粗ごしトマトを使用し、トマトのおいしさを存分に生かしました。牛肉の旨みとマッチした、濃厚感のある味わいです。

3 冬向けパンメニューのラインアップ拡充に

デニッシュやパイなどリッチな生地と合わせたり、チーズやホワイトソースなどと合わせて濃厚な味わいに仕上げるのがおすすめです。冬の焼き込みパンのラインアップ拡充にご活用ください。



※イメージ

RECIPE

カリカリチーズ&牛牛ミートパン

牛牛ミートソースフィリングをソフトなパン生地で包みました。カリカリに仕上げたチーズが食感と風味のアクセントに。牛肉とチーズの旨みがクセになる味わいで、おつまみパンとしてもおすすめです。



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	
全卵	10	
水	32	
【本捏】		
小麦粉 (ミリオン)	30%	
パン品質改良剤 (シットリーナ) ●	1	
砂糖	12	
油脂：マーガリン	10	
脱脂粉乳	2	
食塩	1.6	
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】	
油脂	
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：35g	
ベンチタイム：20分	
成型：シリコンカップΦ5.5cmにクリスタルケースを敷き、顆粒チーズ適量を入れる	
牛牛ミートソースフィリング ● 2.5g 包あみ	
クリスタルケースに入れる	
ホイロ時間：50分	
ホイロ条件：35℃/85%RH	
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。

牛牛ミートデニッシュ

牛牛ミートソースフィリングをサククリしたデニッシュ生地で包みました。牛肉とトマトの濃厚な旨みと生地のリッチな風味が合わさり、満足感の高い味わいに。寒い冬に食べたい一品です。



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	1.2
全卵	10
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン) ●	5
水	40
【対生地】	
ロールイン油脂	25

工程

油脂	
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：2mm	
分割重量：45g (8×12cm)	
成型：生地の1/3を網掛けする	
牛牛ミートソースフィリング ● 30g	
網生地を蓋閉め	
ホイロ時間：40分	
ホイロ条件：32℃/75%RH	
焼成時間：15分	
焼成温度：⊕200℃/⊖190℃	

● 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