

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル  
OYC BAKERY STYLE

季節限定  
SPRING

フラワーペースト

# スノーウィー宇治抹茶ミルク



京都府産宇治抹茶を使用した抹茶ミルククリーム  
上質な宇治抹茶に北海道産牛乳を合わせた、抹茶ミルク風味のクリームです。

温度の違いにより異なる食感が楽しめる

独自製法により、常温帯ではミルクィでなめらかな口当たり、  
冷蔵帯ではアイスクリームのようなとろける口溶けが楽しめます。



【商品名】 スノーウィー宇治抹茶ミルク

【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、グリシン、香料、酸味料、  
クチナシ色素

【アレルギー表示（府令7品目）】 卵・乳成分

【保存方法】 2～8℃

【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

Nov. 2020

# スノーウィー宇治抹茶ミルクのこだわり



## 1 京都府産宇治抹茶を使用

抹茶の中でも特に名高い京都府産宇治抹茶を使用した抹茶ミルク風味のクリームです。宇治抹茶のほのかな渋みと旨味に北海道産牛乳を合わせ、まろやかな味わいに仕上げました。



## 2 温度の違いにより異なる食感が楽しめる

独自製法により、常温帯ではミルクィでなめらかな口当たり、冷蔵帯ではアイスクリームのようなとろける口溶けが楽しめます。



## 3 春のパンメニューのラインアップ拡充に

口溶けの良さにも関わらず、しっかりと耐熱性で包あんや焼成トッピングなどに最適です。春を彩る焼き込みパンのラインアップ拡充にご活用ください。



## RECIPE

### 抹茶ミルク大福パン

スノーウィー宇治抹茶ミルクとともにふんわりやわらかい生地でわらび餅を包み、大福のような食感を楽しめる一品に仕上げました。やさしい味わいが春にぴったりです。



#### 配合

<b>【中種】</b>	
小麦粉 (カメリヤ)	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) ●	0.3
水	40
<b>【本捏】</b>	
小麦粉 (カメリヤ)	27
小麦粉 (バイオレット)	3
イースト (オリエンタルイースト) ●	0.5
パン品質改良剤 (リシェイパー) ●	0.3
砂糖	8
トレハロース	10
油脂 (CBフランスフリー) ●	10
食塩	1
水	24
ほうじ茶パウダー	0.4

#### 工程

<b>【中種】</b>	
ミキシング: L 2M3分	
捏上温度: 26°C	
発酵条件: 28°C/2時間	
<b>【本捏】</b>	
ミキシング: L 2M4 ↓ L 1M3H1	
捏上温度: 27°C	
フロア時間: 20分	
分割重量: 25g	
ベンチタイム: 20分	
成型: スノーウィー宇治抹茶ミルク ● 18g、 わらびもち 10g 包あん	
ホイロ時間: 55分	
ホイロ条件: 32°C/82%RH	
焼成時間: 13分	
焼成温度: 170°C	
仕上げ: 上新粉 適宜	
● は当社製品です。	

### 抹茶ミルクデニッシュ

煎茶パウダーを練り込んだデニッシュ生地にスノーウィー宇治抹茶ミルクを合わせました。生地とクリームともにお茶の風味が贅沢に味わえます。トッピングのフルーツや素材で季節感を演出するのもおすすめです。



#### 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 (ユーロベイクLS) ●	0.4
砂糖	8
油脂 (CBフランスフリー) ●	6
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
全卵	5
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン) ●	10
煎茶パウダー	0.5
食品用色素: 緑	0.05
水	40
<b>【対生地】</b>	
ロールイン油脂	30

#### 工程

<b>【中種】</b>	
ミキシング: ↓ L 3M2分	
捏上温度: 20°C	
フロア時間: 30分	
大分割: 2kg	
リタード条件: 0°C/15~20時間	
ロールイン: 油脂600g 3つ折り3回	
厚さ: 2.5mm	
分割重量: 35g	
成型: ダイヤ型 (8×8cm)	
ホイロ時間: 50分	
ホイロ条件: 32°C/85%RH	
トッピング: スノーウィー宇治抹茶ミルク ● 40g	
焼成時間: 18分	
焼成温度: ⊕190°C/Ⓣ180°C	
仕上げ: 葡萄の半割1枚、砕いたゼリー、 ミントをトッピング、粉糖適宜	
● は当社製品です。	

