

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

総菜フィリング

10種の彩り野菜カレー



彩り豊かなカレーフィリング

10種の野菜（ジャガイモ、ナス、ニンジン、ズッキーニ、コーン、タマネギ、赤ピーマン、トマト、ショウガ、ニンニク）を使用した、彩り豊かなカレーフィリングです。ビーフの旨みとスパイスの風味を効かせ、コクのある味わいに仕上げました。

お子様でも食べやすい甘口タイプ

野菜の甘みと食感を生かし、満足感のある味わいに仕上げました。お子様でも食べやすい甘口タイプで、辛さが苦手な方にもお楽しみいただける味わいです。



【商品名】 10種の彩り野菜カレー

【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）、酢酸Na、グリシン、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

【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65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. 2022

10種の彩り野菜カレーのこだわり

1 彩り豊かなカレーフィリング

10種の野菜（ジャガイモ、ナス、ニンジン、ズッキーニ、コーン、タマネギ、赤ピーマン、トマト、ショウガ、ニンニク）を使用した、彩り豊かなカレーフィリングです。ビーフの旨みとスパイスの風味を効かせ、コクのある味わいに仕上げました。

2 お子様でも食べやすい甘口タイプ

野菜の甘みと食感を生かし、満足感のある味わいに仕上げました。お子様でも食べやすい甘口タイプで、辛さが苦手な方にもお楽しみいただける味わいです。

3 健康をイメージしたメニュー拡充にも

野菜がゴロゴロと入っているため、健康をイメージしたパンメニューにもおすすめです。焼き込み用途としてご使用ください。



10種野菜の焼きカレーパン

10種の彩り野菜カレーを包んだ焼きカレーパンです。型に入れて丸く焼き上げることで可愛らしい見た目に仕上げました。ゴロゴロと入った野菜のおいしさを存分に楽しめる一品です。



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（モアプルーS）		0.1
ぶどう糖		3
全卵		5
水		37
【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
食塩		1.6
脱脂粉乳		2
本格パン種（パネトーネ種 Vecchio）●		30
水		

工程

【中種】
ミキシング：L2M2分
捏上温度：26℃
発酵条件：28℃/2時間
【本捏】
ミキシング：L2M6↓M3H1分
捏上温度：27℃
フロアタイム：20分
分割重量：40g
ベンチタイム：20分
成型：10種の彩り野菜カレー●25g、 包あん、パン粉付け
6.5cmシリコン型使用
ホイロ時間：50分
ホイロ条件：35℃/85%RH
焼成時間：12分
焼成温度：④200℃/⑤210℃

●は当社製品です。

野菜カレーのパンツェロッティ

イタリアの揚げパンの一種である「パンツェロッティ」をカレー味にアレンジしました。一度焼いてから油で揚げることで、カラッと心地いい口当たりになります。まろやかなカレーとモッツァレラの相性も良く、満足感ある一品です。



配合

小麦粉（ミリオン）		100%
イースト（VF）●		2
パン品質改良剤（ユーロベイクLS）●		0.3
砂糖		5
食塩		1.8
脱脂粉乳		2
油脂：マーガリン		10
発酵風味液（極旨）●		2
水		73

工程

ミキシング：L2M5↓M4H2
捏上温度：25℃
フロアタイム：60分
分割重量：50g
ベンチタイム：20分
成型：10種の彩り野菜カレー●35g、 モッツァレラチーズ10g 舟形包餡
ホイロ時間：45分
ホイロ条件：35℃/85%RH
焼成時間：12分
焼成温度：④200℃/⑤200℃
トッピング：バター粉付け
揚げ時間：1分
揚げ温度：180℃

●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