

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

旨辛やみつきタコスフィリング



やみつきになる旨辛な味わい

唐辛子とガーリックを効かせた、旨辛味のタコスフィリングです。スパイスを組み合わせ、パンチのある辛さに仕上げました。

野菜と牛肉の奥深い旨み

ベースに使用したタマネギ、トマトの旨みや甘みに牛肉の旨み、コクをプラス。濃厚で奥深い味わいに仕上げました。



【商 品 名】 旨辛やみつきタコスフィリング

【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）、pH調整剤、香料、カラメル色素、酸味料

【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



旨辛やみつきタコスフィリングのこだわり

1 やみつきになる旨辛な味わい

唐辛子とガーリックを効かせた、旨辛味のタコスフィリングです。ハバネロ、チポトレ、ハラペーニョ、チリパウダーを組み合わせることで、パンチのある辛さに仕上げました。やみつきになるおいしさです。

2 野菜と牛肉の奥深い旨み

ベースに使用したタマネギ、トマトの旨みや甘みに牛肉の旨み、コクをプラス。濃厚で奥深い味わいに仕上げました。

3 焼き込みパンのほか、サンドイッチにも

包あんやトッピングなどの焼き込み用途のほか、生食用途でもご使用いただけます。本場メキシコのタコスのように、野菜や畜肉類、チーズなど、さまざまな食材と組み合わせる楽しみください。



※イメージ

RECIPES

旨辛タコスのホットサンド

食パンに、旨辛やみつきタコスフィリングとジャガイモ、豆、チーズをはさんでホットサンドメーカーで焼き上げました。刺激的な辛さのタコスフィリングにとろりととろける濃厚なチーズがよく合います。



【中種】	
小麦粉(ミリオン)	70%
イースト(VF)●	2
パン品質改良剤 (Cオリエンタルフード)●	0.1
本格パン種 (パネトーネ種Vecchio)●	3
水	38
【本捏】	
小麦粉(ミリオン)	30
パン品質改良剤 (シャインソフト)●	0.4
砂糖	8
油脂:マーガリン	10
食塩	1.4
脱脂粉乳	2
水	25

●は当社製品です。

工程

【中種】
ミキシング:L2M2分
捏上温度:24℃
発酵条件:28℃/4時間

【本捏】
ミキシング:L2M7↓M3H2分
捏上温度:27℃
フロア時間:20分
分割重量:220g×6
ベンチタイム:20分
成型:U字詰め(型下32mm)
ホイロ時間:50分
ホイロ条件:35℃/85%RH
焼成時間:40分
焼成温度:210℃

<サンドイッチ工程>
片面にバター3gを塗ったパン(8枚切り)に旨辛やみつきタコスフィリング●35g、蒸し豆7g、ふかし芋20g、シュレッドチーズをのせてサンドし、ホットサンドメーカーで焼く

彩り野菜のタコススティック

デンリッシュ生地に旨辛やみつきタコスフィリング、 Grill野菜、チーズをトッピングして焼き上げました。タコスフィリングのパンチのある味わいがゴロゴロとのった野菜の甘みとよく合います。



【配合】	
小麦粉(リスドオル)	100%
イースト(LT-3)●	5
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	8
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン)●	5
水	43

●は当社製品です。

工程

ミキシング:↓L3M4分
捏上温度:25℃
発酵条件:28℃/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:5mm
分割重量:65g(1×20cm)
成型:生地をねじり楕円形にする
セイポリー型使用
ホイロ時間:50分
ホイロ条件:32℃/75%RH
トッピング:旨辛やみつきタコスフィリング●30g
Grill野菜25g、シュレッドチーズ適量
焼成時間:15分
焼成温度:②200℃/①200℃



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