

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE

季節限定
SUMMER

総菜フィリング

でら旨台湾ミンチ辛カレー

名古屋圏で話題の「台湾ラーメン」や「台湾まぜそば」の味わいをヒントにアレンジした辛口タイプの挽肉カレーフィリングです。



【商品名】 でら旨台湾ミンチ辛カレー

【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、
調味料（アミノ酸等）、グリシン、カラメル色素、
香料

【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



オリエンタル酵母工業株式会社

Mar. 2023

でら旨台湾ミンチ辛カレー のこだわり

名古屋圏で話題の台湾ミンチをカレーにアレンジ。
粗挽きの豚肉を使った、食べ応えのあるフィリングです。

豚肉の旨みとにんにくの風味、唐辛子の辛さで旨辛な
やみつきになる味わいに仕上げました。

人気のご当地メニューにもおすすめ！

台湾ミンチとは？

にんにくや唐辛子を使って旨辛に味付けしたひき肉で、
名古屋の「台湾ラーメン」のトッピングに使われたのが発祥。
今では名古屋めしとして全国的に知名度アップ！



RECIPE

黒の台湾ミンチカレーパン

配合

工程

でら旨台湾ミンチ辛カレーのイメージカラーである黒。見た目にもインパクトのある黒のカレーパンにアレンジしました。とろける卵と辛口の台湾ミンチ辛カレーは相性抜群。くせになる味わいです。



【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)●.....	0.08
ぶどう糖.....	3
水.....	40
【本捏】	
小麦粉(ミリオン).....	30%
ベーキングパウダー(DF)●.....	2
砂糖.....	2
トレハロース.....	10
食塩.....	1.2
油脂:ショートニング.....	12
竹炭パウダー.....	0.5
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)●.....	5
水.....	35

●は当社製品です。

【中種】	
ミキシング:L 2M2分	
捏上温度:26°C	
発酵条件:28°C/2時間	
【本捏】	
ミキシング:L 2M8↓M4分	油脂
捏上温度:27°C	
フロアタイム:20分	
分割重量:50g	
ベンチタイム:20分	
成型:半熟卵※ 1個	
でら旨台湾ミンチ辛カレー ● 30g包あん	
ホイロ時間:40分	
ホイロ条件:35°C/85%RH	
揚げ時間:7分	
揚げ温度:160°C	
※「とろ〜りやわらかたまご」:キュービー株式会社	

でら旨台湾ミンチサンド

配合

工程

ふんわりした平焼き生地に合わせたでら旨台湾ミンチ辛カレーが味の決め手。揚げなすと九条ネギソテーとの味の調和が楽しめる、ボリューム満点のおかずサンドです。



【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)●.....	0.08
ぶどう糖.....	3
水.....	40
【本捏】	
小麦粉(ミリオン).....	30%
パン品質改良剤 (シャインソフト)●.....	0.2
砂糖.....	2
トレハロース.....	10
食塩.....	1.6
油脂:ショートニング.....	12
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)●.....	5
水.....	25

●は当社製品です。

【中種】	
ミキシング:L 2M2分	
捏上温度:26°C	
発酵条件:28°C/2時間	
【本捏】	
ミキシング:L 2M8↓M4分	油脂
捏上温度:27°C	
フロアタイム:20分	
分割重量:50g	
ベンチタイム:20分	
成型:円形に伸ばす	
ホイロ時間:50分	
ホイロ条件:35°C/85%RH	
焼成条件:平焼き	
焼成時間:13分	
焼成温度:④160°C/⑤180°C	

<サンド工程>

1. 白パンは内側にマヨネーズユースフル●を塗る
 2. 1に揚げなすをのせ、でら旨台湾ミンチ辛カレーを絞り、九条ネギソテー※をのせる
 3. 仕上げに白炒りごまと糸唐辛子をトッピングする
- ※九条ネギソテー
斜め1cm幅に切った九条ネギをごま油で炒め、塩、白胡椒少々で味を整える



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