

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

スパイス香る コブサラダFD

<メニュー例>
メキシカンエビカツバーガー

コブサラダをイメージしたスパイス感のあるサラダフィリング
タイムやオレガノなどのハーブ系のスパイスを効かせた、メキシカンテイストの
サラダフィリングです。タマネギや揚げナス、ズッキーニなどの食感も楽しめ、
食べるソースとしてもご活用いただけます。



【商品名】スパイス香るコブサラダFD

【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、増粘多糖類）、
酢酸Na、グリシン、加工澱粉、乳化剤
【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

スパイス香るコブサラダFDのこだわり

コブサラダをイメージしたサラダフィリング

マヨソースと完熟トマトペーストをベースに、自家製ケイジャンペーストやハーブ、ゴロゴロ野菜を合わせ、華やかなコブサラダをイメージして作りしました。辛みの中にマヨソースのコクと完熟トマトの旨みと酸味が感じられ後引く味わいです。

野菜の食感がアクセント

タマネギ、揚げナス、ズッキーニフライ、赤ピーマンを加え、食感も楽しい食べるソースとしてもお使いいただけます。

ハーブの香りでエスニックな味わい

タイムやオレガノ、セージといったハーブを効かせ、鼻に抜ける爽やかな風味をお楽しみいただけます。隠し味にレモン果汁を加え、エスニックに仕上げた味わいはソーセージやチキンなどの畜肉やフライとも相性抜群です。

コブサラダとは・・・
アメリカ発祥のサラダです。
コブという名のシェフが考案したことからその名前が付けました。トマトや卵、アボカド等を角切りにして彩りよく並べた食べ応えのあるサラダです。



RECIPE

メキシカン黒ドッグ

インパクトのある黒生地、食べ応えのあるソーセージとスパイス香るコブサラダFDを合わせました。ほど良い酸味とピリッとスパイス感のある味わいがソーセージの旨みを引き立てます。



| 配合 | | 工程 | |
|----------------------|------|--------|-----------------------------------|
| 【中種】 | | 【中種】 | |
| 小麦粉（ミリオン） | 70% | ミキシング | L 2 M 2 分 |
| イースト（VF） | 3 | 捏上温度 | 26 |
| パン品質改良剤（モアブルーS） | 0.08 | 発酵条件 | 28 / 2時間 |
| ぶどう糖 | 3 | 【本捏】 | |
| 水 | 40 | ミキシング | L 2 M 8 M 4 分 |
| 【本捏】 | | 捏上温度 | 27 |
| 小麦粉（ミリオン） | 30 | フロア時間 | 20分 |
| パン品質改良剤（シャインソフト） | 0.2 | 分割重量 | 60g |
| 砂糖 | 2 | ベンチタイム | 20分 |
| トレハロース | 10 | 成型 | 長方形に伸ばし 深天板使用 |
| 食塩 | 1.6 | ホイロ時間 | 50分 |
| 油脂：ショートニング | 12 | ホイロ条件 | 35 / 85%RH |
| 本格パン種（パネトーネ種Vecchio） | 5 | トッピング | ソーセージ1本 スパイス香るコブサラダFD 30g絞る |
| 竹炭パウダー | 0.5 | 焼成時間 | 12分 |
| 水 | 25 | 焼成温度 | ⊕200 / ⊖190 |

は当社製品です。

コブサラダロール

コブサラダの味わいをそのままトルティーヤに閉じ込めた、片手で食べられるサラダです。チキンサラダとゆで卵をメインに、アボカドでクリーミーさを、紫タマネギとパプリカで彩りとサラダ感をプラスしました。様々な栄養が摂れ、ヘルシーでありながら食べ応えも十分です。



| 配合 | | 工程 | |
|---------------|-----|---|--|
| トルティーヤ（11インチ） | 1枚 | 1. ゆで卵は縦方向に4等分に切り、全体に軽く塩、白胡椒をふる。 | |
| マヨネーズ ユースフル | 10g | 2. アボカドは斜めにスライスして、塩、白胡椒、レモン汁少々をかける。 | |
| グリーンリーフ | 7g | 3. トルティーヤにマヨネーズ ユースフル を塗る。グリーンリーフとサニーレタスをのせてから、チキンサラダをのせスパイス香るコブサラダFDを絞る。 | |
| サニーレタス | 7g | 4. 1と2、パプリカ、紫タマネギをのせ、しっかりと巻き込んでから半分に切る。 | |
| チキンサラダ | 40g | | |
| スパイス香るコブサラダFD | 40g | | |
| ゆで卵 | 1個 | | |
| アボカド | 40g | | |
| 紫タマネギ（スライス） | 4g | | |
| パプリカ（縦切り） | 18g | | |
| レモン汁 | 少々 | | |
| 塩、白胡椒 | 少々 | | |

チキンサラダ（作りやすい分量）

サラダチキン 120g は繊維にそって粗くほぐす。
マヨネーズ ユースフル 40g を合わせ、塩、白胡椒少々を加えて味を整える。

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 大阪 / 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
TEL: (03) 3968-1110 FAX: (03) 3968-9862 TEL: ((06) 6384-1224 FAX: (06) 6338-4773