



しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル

OYC BAKERY STYLE



季節限定
AUTUMN

総菜フィリング

彩り野菜&キノコのサラダFD



食欲をそそる、野菜とキノコの彩りと食感

ジャガイモ、キャベツ、ニンジンと、おなしめじ、エリンギを使用したサラダフィリングです
食欲をそそる彩りと食感をお楽しみいただけます

冷凍耐性のあるサラダフィリング

生食用途、焼成用途に加え、冷凍耐性もあるため、成形冷凍パンや焼成冷凍パンにもご使用いただけます



【商品名】 彩り野菜&キノコのサラダ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、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤

【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



オリエンタル酵母工業株式会社

May 2022

彩り野菜&キノコのサラダFDのこだわり

① 野菜とキノコの彩り

彩りのよい野菜（ジャガイモ、キャベツ、ニンジン）と2種類のキノコ（ぶなしめじ、エリンギ）を使用し、食欲をそそる彩りに仕上げたサラダフィリングです。ピザパンやデニッシュ、サンドイッチなど、フィリングを見せるメニューが彩りよく仕上がります。

② 食欲をそそる味わいと食感

野菜の甘味とキノコ特有の深い旨味で、食欲の秋に嬉しい味わいに仕上げました。アクセントに加えた胡椒の風味で味を引き締め、飽きのこないおいしさです。また、独自の加熱技術によって、野菜とキノコの歯ごたえのある食感を楽しめます。

③ 冷凍耐性のあるサラダフィリング

生食用途、焼成用途に加え、冷凍耐性もあるため、成形冷凍パンや焼成冷凍パンにもご使用いただけます。商品ラインアップの拡充にご活用ください。



RECIPE

彩り野菜とキノコのサラダの ふんわり食事パン

ふんわりとやわらかいパン生地に**彩り野菜&キノコのサラダFD**とチーズをトッピングして焼き上げました。具材の多いサラダフィリングで、満足感のある一品です。



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 （モアブルー-S）●	0.1	
ぶどう糖	3	
水	42	
【本捏】		
小麦粉（ミリオン）	10	
小麦粉（フラワー）	20	
砂糖	5	
油脂：マーガリン	5	
食塩	1.6	
脱脂粉乳	2	
本格パン種 （クレム・ドゥ・ルヴァン）●	5	
水	20	

工程

【中種】	
ミキシング：L 2M 2分	
捏上温度：26℃	
発酵条件：28℃/2時間	
【本捏】	
油脂	
ミキシング：L 2M 7 ↓ M 3H 2分	
捏上温度：27℃	
フロア時間：20分	
分割重量：100g	
ベンチタイム：20分	
成型：ピザ成形、20cm	
ホイロ時間：30分	
ホイロ条件：32℃/75%RH	
トッピング： 彩り野菜&キノコのサラダFD ● 40g 塗布 シュレッドチーズ10g、パセリ適宜	
焼成時間：10分	
焼成温度：④220℃/⑤200℃	

● は当社製品です。

彩り野菜とキノコのサラダの ミニデニッシュ

小さめのデニッシュカップに**彩り野菜&キノコのサラダFD**を絞り焼き上げました。軽食・間食用にミニサイズの食事パンとして最適です。



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 （レイフィール）●	0.5
砂糖	10
油脂	
（CBフランスフリー）●	10
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
本格パン種 （パネトーネ種 Vecchio）●	5
水	45
<対生地>	
ロールイン油脂	25

工程

油脂	
ミキシング：↓ L 3M 4分	
捏上温度：25℃	
フロア時間：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：2.5mm	
分割重量：40g（8×8cm）	
成型：φ6cmカップ使用	
ホイロ時間：50分	
ホイロ条件：32℃/75%RH	
窯前作業： 彩り野菜&キノコのサラダFD ● 40g 絞り、 シュレッドチーズ3g、パセリ適宜	
焼成時間：12分	
焼成温度：④200℃/⑤210℃	

● 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