

シャキシャキシリーズとは

野菜本来の食感を損なわずに調理した、フレッシュ感ある製品です

パンをおいしく
コーディネート

シャキシャキシリーズ

シャキシャキ野菜のオニオンマヨ

粗くみじん切りにしたオニオンの食感を最大限に生かしたマヨソースです
さまざまな食材と相性のよい、使いやすい味わいです
シャキシャキとした口当たりはフレッシュ感だけでなく手作り感を高めます



この製品を使用した場合、この表示が必要です

■ 食品添加物表示

増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、
調味料（アミノ酸等）

■ アレルギ―表示（省令7品目）

原料の一部に 卵 を含む

■ 保管条件 冷蔵保管（1～10℃）

■ 賞味期限 開封前 製造日から 40日

■ 荷 姿 1kg×3 ダンボール

■ 用 途 焼き込み（トッピング）

オニオンブレッド

ハムを練り込んだパンに、シャキシャキオニオンがおいしいマヨソースを、たっぷりトッピングしました。シンプルで親しみやすく、また食べたくなる味わいです。



サラダランチ

ハムと相性のよいマヨソースをたっぷりのせて焼き上げました。パンにディップをつけながら食べている感覚のジューシー感あるメニューです。



オニオンブレッド



強力粉:カメヤ	60%
強力粉:ミオン	40
US	3.5
ドージャスト	0.3
イージーソフト	1
砂糖	15
CBフランス	15
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
全卵	10
卵黄	4
泡雪	4
5mmダイスハム	10
水	58

サラダランチ



強力粉:ミリオン	70%
準強力粉:ナンバーワン30	
US	3.5
ドージャスト	0.2
砂糖	15
CBフランス	10
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
全卵	10
泡雪	3
水	58

工程

油脂 ハム
 ミキシング:L2M4H2 ↓ M4H1 ↓ L2 分
 捏上温度:27℃
 フロア時間:80分
 分割重量:65g
 ベンチ時間:20分



平たくのばし、両端を折り返す
 合わせ面を下にして
 めん棒で真ん中を押し、溝を作る

ケースに入れてホイロへ
 (角型7×19cm使用)

ホイロ時間:60分
 ホイロ条件:35℃/85%RH
シャキシャキ野菜のオニオンマヨを15g
 シュレッドチーズ6gをトッピングする

焼成条件:10分/200℃

工程

油脂
 ミキシング:L3M5 ↓ M3H2分
 捏上温度:27℃
 フロア時間:60分
 分割重量:40g
 ベンチ時間:20分

生地を丸くのばし、ケースに入れる
 (丸型φ10cm使用)

ホイロ時間:40分
 ホイロ条件:35℃/85%RH

シャキシャキ野菜のオニオンマヨ 20g
 チョップドハム 10g
 をトッピングする

焼成条件:9分/200℃

仕上げに乾燥パセリを飾る

青字は弊社製品です
 下記をご参照ください

レシピ中の弊社製品 のご案内

製品名	特徴
US (パン酵母)	低糖から高糖、超高糖域において優れた発酵力を持つパン酵母です。油脂や卵を多用した生地においてもパン品質や機械処理性の向上など多機能を有します。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで幅広いパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。

製品名	特徴
イージーソフト (パン品質改良剤)	パンをソフトにしレンジ加熱しても弾力ある食感を維持する機能性改良剤です。パン品質改良剤と併用してご利用ください。
CBフランス (調製食用脂)	伝統的な美食大国フランスで作られた発酵バターを使った、ひとクラス上の芳醇な味わいを演出するコンパウンドです。
泡雪 (発酵風味液)	口溶けを追求し、食感への効果のある発酵液「雪シリーズ」。泡雪は、乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パン食感が改善され口溶け感が向上します。



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL:03(3968)1116 FAX:03(3968)8929 http://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

TEL03-3968-1110 FAX03-3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL06-6384-1224 FAX06-6338-4773