

シャキシヤキシリーズとは

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

シャキシヤキシリーズ

シャキシヤキ野菜のツナサラダ

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ツナサラダです
ツナと相性のよいブラックペッパーをアクセントに味付けしました
シャキシヤ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）、
pH調整剤、乳化剤、ビタミンB1、カラメル色素

■ アレルギ―表示（省令7品目）

原料の一部に 卵、小麦 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（包あん・トッピング）

ツナオニオン

シャキッと玉葱入りツナサラダをのせて焼き
上げました。パンには玄米を加え、しっとり
香ばしさをアップ。ツナとの相性が抜群です。



カレー風味のツナサラダ

ほんのり香るカレー生地でツナサラダを包みまし
た。パン粉のサクサク、ツナサラダの玉葱のシャキ
シャキ、がおいしさのキーワードです。



ツナオニオン



強力粉:カメイ	50%
強力粉:ミオン	50
US	3.5
Cオリエンタルフード	0.1
イージーソフト	1
砂糖	5
ショートニング	3
食塩	1.6
クレム・ドウ・ルヴァン	5
食酢	2
モルトエース20	0.3
玄米アップ	30
水	72

カレー風味のツナサラダ



強力粉:カメイ	70%
強力粉:ミオン	30
US	3.5
ドージャト	0.2
砂糖	18
CBフランス	10
食塩	1.4
脱脂粉乳	3
全卵	10
泡雪	4
カレー粉	2
水	58

工程

油脂 玄米アップ
 ミキシング:L2M4H2 ↓ M4H1 ↓ M2 分
 捏上温度:27℃
 フロア時間:80分
 分割重量:60g
 ベンチ時間:20分

ロール状にし、平たく押さえ、ケースに入れる
 (角型7×18cm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ツナサラダを20g
 Myシャポーを10g波形に絞る

焼成条件:
 12分/200℃
 仕上げに乾燥パセリを飾る

工程

油脂
 ミキシング:L2M5 ↓ M4H2分
 捏上温度:27℃
 フロア時間:60分
 分割重量:50g
 ベンチ時間:20分

青字は弊社製品です
 下記をご参照ください

シャキシャキ野菜のツナサラダ 40g包み、
 パン粉をつける

ホイロ時間:45分
 ホイロ条件:35℃/85%RH

揚げ条件:4分/180℃

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。
Cオリエンタルフード (パン品質改良剤)	ストレート法・中種法のどちらでも使用可能な汎用性の高い改良剤。食パンから菓子パンまで幅広くご使用できます。
ドージャト (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。
クレム・ドウ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含みます。ライ麦・小麦などを素材に発酵させた液状パン種です。
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。
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。
モルトエース20 (モルトエキス)	製パン用の標準タイプ。酵素の働き、色付きとも適度で使いやすく、汎用性があります。ビスケットなどの焼き菓子にもご利用いただけます。
玄米アップ (練りにみ製品)	玄米を軟らかく炊き上げた練り込み素材。生地添加するだけで、食べやすいシリアルブレッドとして差別化が図れます。
Myシャポー (半固体レッシング)	帽子(シャポー)をかぶせたようになめらかに焼きあがるマヨソース。トッピングしても包装紙につきにくいのも特長のひとつです。



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