



# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 9

和素材使用のレトロなサンド

## ジャパン・オ・レ

Ja pain au lait

### 黒豆とごまのサンド・オ・レ

#### プレーン生地配合 (%)

①強力粉	100
上白糖	15
食塩	1.8
イースト	4
イーストフード	0.1

②黒豆 30

#### ③ごまクリーム配合 (%)

シャノン 100

ヨーロピアンリッチ	12
卵黄	8
牛乳	48
加糖練乳	10
バニラオイル	0.2

白ごまのペースト	20
白ごま	6

シャノンを比重0.75前後までたて、その他材料を加える

#### 工程

混捏  
捏上温度  
発酵時間  
リタード  
空折り  
成形

①を全て合わせ L 3分 ML3分 ↓ L 2分 ML3~4分  
25℃  
30分  
0℃ 一晚  
3つ折り リタード60分  
シーターゲージ7に延し、②を撒き2つ折りにする(写真A)  
シーターゲージ12に延し、5.5cm×5.5cm (生地重量 70g)  
にカットする(写真B)  
38℃ 80% 50分  
190℃ 12分  
③を15gをサンドする

ホイロ  
焼成  
仕上げ



A



B

☆☆☆

### 太鼓判ポイント

#### 「リピ買い決定！」のシリーズ展開

バリエーションによるシリーズ販売は、選ぶのも楽しく、  
ついついシリーズ買いやリピート買いしてしまいます。

#### 女性が好む食感と和素材の組み合わせ

パン・オ・レのような目の詰まった“むぎゅっと食感”は、  
女性に人気。さらに健康的で罪悪感の少ない  
和素材を使った、女性にうれしい組み合わせです。

#### 懐かしいのに新しい。見直される“レトロ”なパン

雑誌で特集が組まれるなど、ここ数年見直されているレトロ  
なパン。バタークリームがたっぷりサンドされたご当地パンや、  
専門店が増えているコッペパンと、「懐かしいのに新しい」という  
見方へ変わっています。牛乳のやさしい香りがするパン・オ・レ  
も、素朴ながらどこか品があり、人気となっています。

#### 和素材を使用して“ギルトフリー”なパンに

ギルトフリーとは「罪の無い」「罪悪感の少ない」というアメリカで  
定着している言葉。カロリーや栄養バランスを気にする女性に、  
ギルトフリーな食べ物が選ばれています。  
多くの日本人は、和食＝健康的というイメージを抱いており、  
なじみのある和素材を使ったパンは、健康的イメージによる  
罪悪感の少なさから、手に取りやすいアイテムです。



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL: 03 (3603) 7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>





# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 9

## ココアとあずきのサンド・オレ

### ココア生地配合 (%)

①強力粉	90
ブラックココア	5
全粒粉	5
上白糖	15
食塩	1.8
②大納言	30

イースト	4
イーストフード	0.1
ヨーロピアンリッチ	12
卵黄	8
牛乳	50
加糖練乳	10

### ③クッキークリーム配合 (%)

シャノン	100	ブラッククッキー (クランチ) ...	10
------	-----	---------------------	----

シャノンを比重0.75前後までたて、ブラッククッキー (クランチ) を加える

工程 裏面と同様

## チーズと豆腐ハンバーグのサンド・オレ

### チーズ生地配合 (%)

①裏面と同様	②シュレッドチーズ	20
--------	-----------	----

### 工程

混捏  
捏上温度  
発酵時間  
リタード  
空折り  
成形

①を全て合わせ L 3分 ML3分 ↓ L 2分 ML3~4分  
25℃  
30分  
0℃ 一晚  
3つ折り リタード60分  
シーターゲージ7に延し、②を撒き2つ折りにする  
シーターゲージ10に延し、5.5cm×5.5cm (生地重量 60g)  
にカットする  
38℃ 80% 50分  
190℃ 12分  
豆腐ハンバーグとお好みの具材をサンドする

ホイロ  
焼成  
仕上げ

### スライダーバーガー風 (成形の最終工程を変更)

黒豆：シーターゲージ8に延し4.5cm×4.5cm  
ココア：シーターゲージ8に延し4.5cm×4.5cm  
チーズ：シーターゲージ7に延し4.5cm×4.5cm  
(生地重量 黒豆・ココア：40g チーズ：35g)

☆☆☆

## 太鼓判ポイント

### 合わせ素材で無限に広がるラインアップ

ココアやチーズなど生地に練り込む素材や、サンドする材料を変えることによって、商品ラインアップを少ない手間で増やすことができます。

### 四角いシリーズで売り場を華やかに

成形は延してカットするだけ。ですがシリーズで並べると売り場は華やかになり、上品な四角い形に足をつけてしまう、インパクトのある一品となります。

## 使用製品のご案内

### ヨーロピアンリッチ

●ヨーロッパ産発酵バターを27%配合した  
コンパウンドマーガリン  
(10kgダンボール箱入り)



### シャノン

●生クリームと練乳を配合した、  
サンドクリーム向けの加糖ファットスプレッド  
(15kgダンボール箱入り)



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

201706