

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル  
OYC BAKERY STYLE

一条もんこ先生監修

# もんこさん 国産野菜カレー

もんこさんの  
カレーフィリング  
シリーズ

3種類の国産野菜（タマネギ、ジャガイモ、ニンジン）を  
使用した甘口カレーフィリングです。

ゴロゴロとした具材感と、フルーツやハチミツなどのやさしい  
甘さが溶けこんだコクのある味わいをお楽しみください。



スパイス料理研究家  
一条もんこ

## 一条もんこ先生プロフィール

- ◆ 日本カレー協議会会長
- ◆ カレー大学院首席卒業
- ◆ カレーとスパイスの料理教室『Spice Life』主宰  
年間400回以上開催
- ◆ カレー研究会主宰

▼ ホームページは  
こちら



## 【商 品 名】 もんこさん国産野菜カレー

【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）、酢酸Na、グリシン、  
調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、酸味料

【特定原材料】 小麦・卵・乳成分

【保存方法】 1～10℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前80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

Mar. 2025

# もんこさん国産野菜カレー のこだわり



POINT  
01

## 国産野菜使用

北海道産のタマネギとジャガイモ、国産のニンジンを使用し、野菜の旨みを感じられるまろやかな味わいです。



POINT  
02

## うれしい具材感

大きめにカットした野菜を使用しました。たっぷりのゴロゴロ野菜がボリュームアップと満足感を演出します。

POINT  
03

## やさしい甘さ

ソテーオニオンやリンゴ、レーズン、ハチミツを加え、自然な甘さを付与しました。お子様も食べやすい甘口タイプのカレーフィリングです。



## Recipe

### もんこさんの野菜カレーパン

野菜の旨みが溶けこんだコクのある味わいのカレーパンです。甘口カレーなので、子供から大人まで幅広い年代の方にお楽しみいただけます。大きめ野菜の具材感が満足感を満たします。



#### 配合

小麦粉 (カメリア) .....	100%
パン酵母 (VF) .....	3
パン品質改良剤 (ドージャストNEW) .....	0.4
食塩 .....	1.5
砂糖 .....	12
脱脂粉乳 .....	3
全卵 .....	10
油脂: マーガリン .....	10
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio) .....	5
水 .....	52

#### 工程

油脂  
ミキシング: L 2 M 8 H 3 ↓ M 3 H 2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  
成形: **もんこさん国産野菜カレー** 40g 包あん、  
パン粉適宜  
ホロ時間: 30分  
ホロ条件: 35℃ / 85%RH  
揚げ時間: 5分  
揚げ温度: 180℃

### 野菜カレーデニッシュ

サクサクのデニッシュの中に、もんこさん国産野菜カレーを絞り、彩りの良い2種類の福神漬けをトッピングして焼き上げました。やや小ぶりのサイズ感はおやつにもピッタリ!



#### 配合

フランスン専用粉 (リスドル) 100%	
パン酵母 (LT-3) .....	5
パン品質改良剤 (ユーロベイクLS) .....	0.3
食塩 .....	1.5
砂糖 .....	12
脱脂粉乳 .....	3
全卵 .....	10
油脂: マーガリン .....	6
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン) .....	5
水 .....	45
【対生地】	
ロールイン油脂 .....	30

#### 工程

油脂  
ミキシング: ↓ L 3 M 5分  
捏上温度: 25℃  
フロアタイム: 28℃ / 30分  
大分割: 2kg  
リタード条件: -5℃ / 15時間  
ロールイン: ロールイン油脂 600g  
3つ折り3回  
厚さ: 3mm  
成形: 六角形抜型① 11号使用  
生地重量 30g 2枚使用  
生地1枚を抜型② 9号使用し更に抜く  
②の抜いた外側の生地を①に重ねる  
ホロ時間: 60分  
ホロ条件: 32℃ / 75%RH  
トッピング: **もんこさん国産野菜カレー** 35g  
福神漬け 2色 × 5g  
焼成時間: 12分  
焼成温度: ㊤ 200℃ / ㊦ 190℃

