

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

もんこさんの ビーフカレー

もんこさんの
カレーフィリング
シリーズ

大きめにカットした牛肉とジャガイモ、タマネギ、ニンジンを使用した、ゴロゴロとした食感豊かなビーフカレーフィリングです。
肉の旨みがしっかりと感じられる、コク深い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】 もんこさんのビーフカレー

【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）、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、グリシン、カラメル色素、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

Aug. 2023

もんこさんのビーフカレーのこだわり

POINT
01

ゴロゴロとした具材感

大きめにカットした牛モモ肉とジャガイモ、タマネギ、ニンジンを配合した、食べ応えがあり、満足度の高いカレーフィリングです。

POINT
02

深みのある味わい

肉や野菜のコクに加え、チャツネやレーズンといった果実の酸味・甘みをブレンドすることで、奥深く高級感のある味わいに仕上げました。

POINT
03

肉の旨みたっぷり

牛モモ肉の旨みだけでなく、牛肉の旨みを凝縮したエキスやオイルを加え、肉の旨みがご堪能いただけるカレーフィリングです。

Recipe

いつでも揚げたてが提供できます！

もんこさんのビーフカレーパン

牛肉の旨みがしっかりと感じられるビーフカレーパンです。お肉やジャガイモ、ニンジンなどがゴロゴロと入った食べ応えのあるカレーパンに仕上げました。



配合

小麦粉 (カメリア)	80%
製パン製菓原料 (ユーロコンプレミ)	20
イースト (VF)	5
パン品質改良剤 (エーキュー)	1
ベーキングパウダー (BPふんわり卵) ...	4
食塩	1.8
砂糖	12
脱脂粉乳	1
全卵	5
油脂：マーガリン	5
発酵風味液 (極旨)	2
水	58

工程

油脂
ミキシング：L2M8H3 ↓ M3H2分
捏上温度：20℃
フロア時間：5分
分割重量：50g
ベンチ時間：10分
成形：もんこさんのビーフカレー 40g 包あん、
パン粉適宜
冷却条件：-20℃ / 30分
※リタード条件：5℃ / 12~24時間
揚げ時間：片面5分 / 片面3分
揚げ温度：160℃
※揚げる前に冷蔵庫で12時間以上解凍してください。

ビーフカレーフランス

牛肉の旨みが楽しめるもんこさんのビーフカレーをソフトフランス生地包み、焼き上げました。季節の野菜を彩りよく添え、さらに上からチーズをトッピングしています。



配合

小麦粉 (リズドル)	100%
イースト (VF)	3
パン品質改良剤 (ドージストNEW)	0.4
食塩	1.8
砂糖	5
脱脂粉乳	3
油脂：マーガリン	5
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン)	5
水	63

工程

油脂
ミキシング：L2M5H2 ↓ M3H2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：もんこさんのビーフカレー 40g 包あん
ホロ時間：50分
ホロ条件：32℃ / 75%RH
トッピング：十字カットし開く。
アスパラ適宜、ゴーダチーズ10g
焼成時間：12分
焼成温度：㊤210℃ / ㊦200℃



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.oys.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