

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE

一条もんと先生監修

もんこさんの 旨辛カレー

もんこさんの
カレーフィリング
シリーズ

30種類のスパイスを配合し、スパイシーな
味わいに仕上げたカレーフィリングです。
牛ひき肉の旨みと、ほど良い辛みがクセになる
旨辛テイストをお楽しみください。



スパイス料理研究家
一条もんと

一条もんと先生プロフィール

- ◆ 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】 もんこさんの旨辛カレー

【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、
香辛料抽出物、香料

【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

もんこさんの旨辛カレー のこだわり

POINT
01

30種類の スパイスを使用

30種類のスパイスのバランスにこだわり、辛さとスパイス感が楽しめる味わいに仕上げました。
ソーセージなどの畜肉との相性も抜群！

POINT
02

旨み×辛さ

牛ひき肉やソテーオニオンによる旨みと、その旨みを引き立てる唐辛子の辛さがマッチしたカレーフィリングです。

POINT
03

ローストガーリック オイルでやみつき味！

アクセントにローストしたガーリックオイルを使用し、クセになる味わいを演出しています。
深みのある後引くおいしさをご堪能ください。

Recipe

もんこさんの旨辛カレーパン

肉の旨みと辛さが特長の**もんこさんの旨辛カレー**をドーナツ生地で包みました。生地は鮮やかな黄色に色付けし、フィリングとのコントラストをお楽しみいただけるカレーパンに仕上げました。



配合

小麦粉（カメリア）	100%
イースト（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 （バネーネ種Vecchio）	5
カロチン色素	0.4
水	52

工程

油脂
ミキシング：L2M8H3↓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：**もんこさんの旨辛カレー**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℃

ウインナーカレーフランス

歯切れのよいフランスパン生地で、**もんこさんの旨辛カレー**とソーセージを包みました。アクセントにブラックペッパーを散りばめ、おつまみとしても合う大人向けカレーパンに仕上げました。



配合

小麦粉（リストオル）	80%
小麦粉（カメリア）	10
製パン製菓原料 （ユーロコンプレミ）	10
イースト（VF）	1.2
パン品質改良剤 （ユーロベイクシラスSS）	0.5
食塩	2
水	72

工程

ミキシング：L2M8H5分
捏上温度：25℃
フロア時間：30分
分割重量：70g
ベンチ時間：20分
成形：**もんこさんの旨辛カレー**30g包あん、
MYマヨソースV2を5gと
ロングソーセージを1本包み6カ所カット
ホロ時間：30分
ホロ条件：32℃／75%RH
焼成時間：12分
焼成温度：210℃
トッピング：ブラックペッパー適宜



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.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
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