

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

総菜フィリング

もんこさん

5種野菜カレー

もんこさんの
カレーフィリング
シリーズ

5種類の野菜（ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、コーン、
トマト）を使用したカレーフィリングです。
野菜の味わいとゴロゴロとした具材感をお楽しみください。



一条もんこ先生プロフィール

- ◆メディア出演多数
マツコの知らない世界、クローズアップ現代、ひるおび 他
- ◆書籍出版多数
おうちで楽しむスパイス料理とカレー（池田書店）他
- ◆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
- ◆日本カレー協議会会長



▼ホームページは
こちら

スパイス料理研究家
一条もんこ



【商品名】もんこさん5種野菜カレー

【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75日

【内容量】3kg（1kg×3）ダンボール

（※）1歳未満の乳幼児は、はちみつを食べることによって乳児ポツリヌス症にかかることがあります。
1歳未満のお子様には絶対に与えないでください。



オリエンタル酵母工業株式会社

Apr. 2026

もんこさん5種野菜カレー のこだわり



POINT 01 5種の野菜使用

ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、コーン、トマトを使用し、野菜の旨みを感じられるまろやかな味わいに仕上げました。



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 素材の味わい

リンゴチャツネやはちみつを加え、素材の味わいを引き立てました。お子様も食べやすい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与えます。



配合

小麦粉 (カメル)	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 (パネトネ種 Vecchio)	5
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5種野菜カレー** 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5種野菜カレーを絞り、彩りのよい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

小麦粉 (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: ↓ L3M5分
捏上温度: 25℃
フロア時間: 28℃ / 30分
大分割: 2kg
リタド条件: -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①11号使用
生地重量30g 2枚使用
生地1枚を抜型②9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5種野菜カレー** 35g
福神漬け2色 × 5g
焼成時間: 12分
焼成温度: ④200℃ / ⑤190℃

