

食事パン

いつもの食事パンに**混ぜこみ用穀物シリーズ**をプラスすれば、風味豊かな食事パンのバリエーションが広がり、差別化が図れます。下処理の必要がないようやわらかく炊き上げているため、使い方はとても簡単！生地を作る際にそのまま加えるだけで、手軽に穀物のチカラを取り入れることができます。

17穀

17穀ブレッド

17穀をたっぷり練りこんだ食パンは、穀物の香ばしい風味とモチリとした口当たりをお楽しみいただけます。手軽においしく、毎日のパンに健康感をプラスします。



配合

小麦粉（ミリオン）	100%
パン酵母 （オリエンタルイースト）	2.5
パン品質改良剤 （Cオリエンタルフード）	0.1
砂糖	6
油脂：ショートニング	6
食塩	2
脱脂粉乳	2
総菜 （17穀アップRP）	50
水	69

工程

油脂 17穀アップRP
ミキシング：L2M5↓M4H2↓L2分
捏上温度：28℃
フロア時間：60分
分割重量：480g
ベンチ時間：20分
成型：ワンローフ型使用
ホイロ時間：45分
ホイロ条件：35℃/85%RH
焼成時間：25分
焼成温度：①190℃/②205℃

玄米

玄米ロール

ふっくらと炊き上げた玄米をたっぷり練りこんだロールパンは、ソフトでもっちりとした口当たりをお楽しみいただけます。玄米の風味豊かな香りが料理とよく合う味わいです。

配合

小麦粉（ミリオン）	70%
小麦粉（ナンバーワン）	30
パン酵母（VF）	3.5
パン品質改良剤 （Cアンティース）	0.1
砂糖	12
油脂：マーガリン	5
食塩	1.2
全卵	5
総菜 （オリコ玄米アップ）	30
水	57

工程

油脂 オリコ玄米アップ
ミキシング：L2M5↓M4H1↓L2分
捏上温度：28℃
フロア時間：60分
分割重量：50g
ベンチ時間：20分
成型：結び
ホイロ時間：50分
ホイロ条件：35℃/85%RH
焼成時間：10分
焼成温度：200℃





发芽玄米リュスティック

やわらかく炊き上げた发芽玄米をたっぷり練りこみ、風味豊かに仕上げました。噛み締めるほどに香味が広がる、味わい深いフランスパンです。



配合

小麦粉 (リスドオル)	100%
パン酵母 (VF)	2
パン品質改良剤 (CアンティーS)	0.1
食塩	2
モルトエキス (モルトエース20)	0.3
総菜 (オリコ发芽玄米アップ)	40
水	72

工程

オリコ发芽玄米アップ

ミキシング	: L3M6H2 ↓ L2分
捏上温度	: 25℃
フロア時間	: 90分
分割重量	: 150g
成型	: 生地をのばし10×10cmにカット
ホイロ時間	: 50分
ホイロ条件	: 28℃ / 80%RH
焼成時間	: 20分
焼成温度	: ㊤230℃ / ㊦220℃ (スチームあり)

配合

小麦粉 (ミリオン)	70%
小麦粉 (ナンバーワン)	30
パン酵母 (US)	3
パン品質改良剤 (CアンティーS)	0.1
砂糖	15
油脂: マーガリン	10
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
総菜 (NEW焙煎ライアップRP)	30
水	59

工程

油脂 NEW焙煎ライアップRP

ミキシング	: L3M4 ↓ M4H2 ↓ L2分
捏上温度	: 27℃
フロア時間	: 60分
分割重量	: 50g (スケッパーでカット)
ホイロ時間	: 45分
ホイロ条件	: 35℃ / 85%RH
トッピング	: 小麦粉 適宜
焼成時間	: 9分
焼成温度	: ㊤185℃ / ㊦195℃



ふんわり田舎パン

いびつな形が素朴な、気取らないおいしさの食卓パンです。ほんのりとした甘さとライ麦の香ばしい風味が豊かに広がります。



五穀

五穀クロワッサン

五穀を練りこんだクロワッサンは、油脂の香りと穀類の香ばしさが調和したおいしさです。つぶつぶ食感もアクセント。クロワッサンサンドのヘルシー感アップにもおすすめです。



配合

小麦粉 (リスドオル)	100%
パン酵母 (L T-3)	5
パン品質改良剤 (ユーロバイクLS)	0.5
砂糖	10
油脂: マーガリン	8
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
本格パン種 (クレム・ドウ・ルヴァン)	5
総菜 (NEW五穀アップRP)	30
水	45
<対生地> ロールイン油脂	15

工程

油脂 NEW五穀アップRP

ミキシング	: L2M4H1 ↓ M4H1 ↓ M2分
捏上温度	: 21℃
フロア時間	: 30分
大分割	: 2kg
リタード条件	: 0℃ / 15~20時間
ロールイン	: 油脂300g 4つ折り1回、3つ折り1回
厚さ	: 3.5mm
分割重量	: 60g (10cm×18cm)
成型	: クロワッサン形
ホイロ時間	: 50分
ホイロ条件	: 32℃ / 80%RH
焼成時間	: 16分
焼成温度	: ㊤200℃ / ㊦200℃

17穀

17穀ちぎりパン

小さく丸めたパン生地を一つにして焼き上げることで、ひと口ずつ食べやすいちぎりパンに仕上げました。17種類の穀物の香ばしさをとお楽しみください。



配合

小麦粉(ミリオン)	100%
パン酵母 (オリエンタルイースト)	3
パン品質改良剤 (Cオリエンタルフード)	0.1
砂糖	8
油脂:マーガリン	8
食塩	2
脱脂粉乳	2
本格パン種 (クレム・ドウ・ルヴァン)	5
総菜 (17穀アップRP)	50
水	60

工程

ミキシング: L3M6↓M4H1↓L2分	油脂 17穀アップRP
捏上温度: 27℃	
フロア時間: 60分	
分割重量: 20g×7	
ベンチ時間: 20分	
成型: 丸め (角型8×8×8cm使用)	
	オリーブオイルを絡める
ホイロ時間: 50分	
ホイロ条件: 35℃/85%RH	
焼成時間: 25分	
焼成温度: 210℃	

黒米

黒米ロール

黒米の粒感がひと口ごとに健康感を高めてくれる食事パンです。ほんのり色づいたパンの色も黒米の色。見た目でも楽しませてくれる一品です。



配合

小麦粉(ミリオン)	70%
小麦粉(ナンバーワン)	30
パン酵母 (オリエンタルイースト)	3.5
パン品質改良剤 (Cアンティース)	0.1
砂糖	18
油脂:マーガリン	10
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	10
モルトエキス (モルトエース20)	0.5
総菜 (黒米アップRP)	30
水	60

工程

ミキシング: L3M4H1↓M3H2↓L1分	油脂 黒米アップRP
捏上温度: 27℃	
フロア時間: 60分	
分割重量: 50g	
ベンチ時間: 20分	
成型: ロール形	
ホイロ時間: 70分	
ホイロ条件: 35℃/80%RH	
焼成時間: 9分	
焼成温度: 210℃	

手軽にもう一品!

食材に練りこむのはもちろん、**混ぜこみ用穀物シリーズ**はサラダやスープの具材としても活躍します。サラダに和えれば野菜をよりおいしく食べやすくします。

食感が楽しい!

タブリ風サラダ

たっぷりの野菜に**オリコ玄米アップ**を混ぜ合わせたタブリ風サラダ。

タブリとは通常ブルガーという小さく刻まれた小麦を使った中東のサラダです。シャキシャキした野菜とつぶつぶの玄米、もちもちの五穀の食感がくせになります。

玄米と五穀がたっぷりの野菜をまとめてくれるので、食べやすく、彩りもきれいな新感覚サラダです。





菓子パン

甘い菓子パンに**混ぜこみ用穀物シリーズ**を使うことで、和のイメージが高まるとともに、健康感もプラスできます。風味や食感も豊かで、おいしさがアップします。

五穀 五穀あん包み

サクサクのデニッシュにやわらかく炊き上げた五穀と小倉あんを混ぜた五穀あんを包みました。ほどよい甘さは、大人の味わいを演出します。



配合

小麦粉 (リスドオル)	60%
小麦粉 (バイオレット)	40
ベーキングパウダー (デルトン)	2
砂糖	2
油脂: ショートニング	8
食塩	1.6
モルトエキス (モルトエース20)	0.3
全卵	10
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)	5
水	36
【対生地】	
ロールイン油脂	40

工程

油脂	
ミキシング: ↓L	5分
捏上温度:	20℃
大分割:	2kg
リタード条件:	0℃ / 15~20時間
ロールイン: 油脂	800g
	4つ折2回、3つ折2回
厚さ:	2mm
分割重量:	50g (11cm×11cm)
成型:	※五穀あん30g包む (マフィンカップ使用)
ラックタイム:	30分
トッピング:	卵黄適宜
	ケシの実適宜
焼成時間:	25分
焼成温度:	200℃

※五穀あん
総菜(NEW五穀アップRP): こしあん
= 1:1で混ぜる

玄米 桜と玄米あんのデニッシュ

桜のやさしい風味と香ばしい玄米あんが相性よいデニッシュです。桜の葉の塩漬けも一緒に包み、高級感を演出。ひと口食べるごとに春らしい桜の香りがふわっと広がります。



配合

小麦粉 (リスドオル)	80%
小麦粉 (エクリチュール)	20
パン酵母 (LT-3)	5
パン品質改良剤 (ユーロベイクLS)	0.5
砂糖	6
油脂: マーガリン	5
食塩	1.6
発酵風味液 (極旨)	3
水	45
【対生地】	
ロールイン油脂	25

工程

油脂	
ミキシング: ↓L	3M1分
捏上温度:	21℃
大分割:	2kg
リタード条件:	0℃ / 15~20時間
ロールイン: 油脂	500g
	3つ折3回
厚さ:	2.3mm
分割重量:	45g (10cm×10cm)
成型:	オリコライスパオサクラ15g
	※玄米あん15g包む
	座布団形にし閉じ口を上にする
ホイロ時間:	60分
ホイロ条件:	32℃ / 75%RH
焼成時間:	16分
焼成温度:	⓪190℃ / ㊦205℃
トッピング:	アイシング適宜

※玄米あん
総菜(オリコ玄米アップ): こしあん

あんのアレンジに!

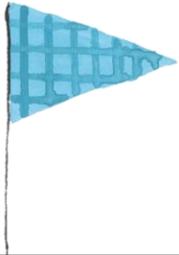
混ぜこみ用雑穀シリーズは、あんと1:1で合わせれば、食感の楽しい五穀あん、玄米あんなどに变身します。さまざまな素材と組み合わせやすい、自然なおいしさのヘルシーあんです。



五穀あん

玄米あん

(NEW五穀アップRP 使用) (オリコ発芽玄米アップ使用)



惣菜パン&サンドイッチ

生地とのなじみがよい**混ぜこみ用穀物シリーズ**は、惣菜パンでも活躍！
つぶつぶとした見た目は健康イメージを高め、満足感につながります。



五穀のカレードーナツ

ミネラル豊富な五穀を練りこみ、ほんのり甘く香ばしく仕上げた生地でカレーを包みました。



配合

小麦粉(ミリオン)	100%
パン酵母(VF)	3
パン品質改良剤 (Cアンティース)	0.1
ベーキングパウダー(DF)	4
砂糖	12
油脂:ショートニング	10
食塩	1.2
脱脂粉乳	3
全卵	10
総菜 (NEW五穀アップRP)	30
水	53

工程

油脂 NEW五穀アップRP
ミキシング: L2M6↓M4H2↓L2分
捏上温度: 27℃
フロア時間: 60分
分割重量: 60g
ベンチ時間: 20分
成型: オリコカレー-MANZOKU50g包む
ホイロ時間: 30分
ホイロ条件: 35℃/85%RH
揚げ時間: 5分
揚げ温度: 180℃

配合

小麦粉(ミリオン)	70%
小麦粉(ナンバーワン)	30
パン酵母 (オリエンタルイースト)	3.5
パン品質改良剤 (Cアンティース)	0.1
(イージーソフト)	1
砂糖	15
油脂:ショートニング	10
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	10
総菜 (17穀アップRP)	15
水	60

工程

油脂 17穀アップRP
ミキシング: L2M5H2↓M4H2↓L2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
成型: 再丸めし、粉末チーズをつける 十字にカット(丸型φ10cm使用)
ホイロ時間: 50分
ホイロ条件: 35℃/85%RH
トッピング: ※コーンマヨネーズ25g
焼成時間: 12分
焼成温度: ①190℃/②200℃
※コーンマヨネーズ 半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2): コーン =1:1で混ぜる



マヨコーンカップ

プチッとほじけるコーンの食感と、17穀の香ばしい味わい、粒感が楽しめる惣菜パンです。見た目もよく、思わず手に取りたくなる一品です。



配合

小麦粉(カメリヤ)	100%
パン酵母 (オリエンタルイースト)	2.5
パン品質改良剤 (Cオリエンタルフード)	0.1
(イージーソフト)	1
砂糖	5
油脂:マーガリン	6
食塩	2
脱脂粉乳	3
はちみつ	5
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)	5
総菜 (NEW焙煎ライアップRP)	30
水	65

※わさびクリームチーズ
総菜(NEW香る山葵タルタル): クリームチーズ
=7:10で混ぜる

工程

油脂 NEW焙煎ライアップRP
ミキシング: L2M6↓M4H2↓L1分
捏上温度: 27℃
フロア時間: 60分
分割重量: 280g×4(2斤)
ベンチ時間: 35分
成型: U字詰め
ホイロ時間: 35分
ホイロ条件: 35℃/85%RH
焼成時間: 40分
焼成温度: 210℃
仕上げ: 1.7mmにスライスし、1枚に バターをぬりきゅうりをのせる
2. もう1枚の両面にもバターを塗り 重ね、スモークサーモンをのせる
3. もう1枚に※わさびクリーム チーズ30gを塗り重ねる
4. ラップをして冷蔵庫で少し冷やし、 3等分にカット



スモークサーモン&きゅうりの ライ麦パンサンド

ライ麦食パンで彩りとヘルシー感をプラスした
サンドイッチです。ワサビの風味がさわやかに広
がります。

