

宮崎県応援フェア

今般の宮崎県における口蹄疫発生に伴い
弊社におきましても微力ながら宮崎県の応援に貢献したく
宮崎県産の完熟マンゴーを配合した製菓・製パン用
フィリングを開発し、製造、販売することといたしました。
その売上の一部を義援金として寄付いたします。

宮崎県を応援します



〔対象商品〕

宮崎マンゴーシリーズ

- フラワーペースト [宮崎マンゴーカスター](#)
- フラワーペースト [サンド用宮崎マンゴー](#)
- フラワーペースト [フラペシート宮崎マンゴー](#)
- 油脂加工品 [EZビス宮崎マンゴー](#)

これらの製品に使用している
宮崎県産のアップルマンゴーは
十分に熟した「完熟」にこだわり
自然に落果するまで樹上で熟させる栽培方法により
濃厚で芳醇な甘みがお楽しみいただけます。

お問い合わせ
オリエンタル酵母工業株式会社
食品事業本部
TEL 03-3968-1116

ページのトップへ >>

こだわり素材のフラワーペースト

宮崎県応援フェア

宮崎マンゴーカスター

宮崎県産の完熟アップルマンゴーに、北海道牛乳とクリームチーズを加えマンゴーの甘味とコクをバランス良く仕上げました。
とろりとした食感は、マンゴーのジューシー感をお楽しみいただけます。



本品に使用している宮崎県産アップルマンゴーは、十分に熟した「完熟」にこだわりました。自然に落果するまで樹上で熟させる栽培方法により、濃厚で芳醇な甘みがお楽しみいただけます。

1 ジューシーマンゴー

生地の中に、ジューシーで甘いマンゴークリームを包みました。マンゴーのビス生地をトッピングし、見た目も鮮やかに仕上げました。



配合

【中種】	
強力粉:ミリオン	70%
VF	3
CアンティーS	0.1
ぶどう糖	3
全卵	10
水	32
【本捏】	
準強力粉:	
ナンバーワン	30%
ドリーミーソフト	0.5
砂糖	20
CBフランス	10
食塩	1
脱脂粉乳	3
水	23

工程

【中種】	
ミキシング	L 2M2 分
捏上温度	26℃
発酵時間	2 時間
【本捏】	
ミキシング	L 2M3 ↓ M3H2 分
捏上温度	27℃
フロア時間	20 分
分割重量	60 g
ベンチ時間	20 分
フィリング	宮崎マンゴーカスター 40g
成型	(丸型φ11cm使用)
ホイロ時間	60 分
ホイロ条件	35℃/85%RH
トッピング	EZビス宮崎マンゴー 10g
焼成時間	14 分
焼成温度	⑤165℃/⑥180℃

2 マンゴードーナツ

見た目から、マンゴーをイメージして作りました。とろりとした食感のマンゴークリームと、ドーナツ生地との相性が抜群です。



配合

【中種】	
強力粉:カメリヤ	70%
VF	3
CアンティーS	0.1
ぶどう糖	3
全卵	10
水	32
【本捏】	
中力粉:旭	30%
DF	4
砂糖	2
CBフランス	12
食塩	1
ラテモア	1
スクラロース	0.1
色素(β-カロチン水溶液(1%))	0.3
水	23

工程

【中種】	
ミキシング	L 2M2 分
捏上温度	26℃
発酵時間	2 時間
【本捏】	
ミキシング	L 2M3 ↓ M3H2 分
捏上温度	27℃
フロア時間	20 分
分割重量	50 g
ベンチ時間	20 分
フィリング	宮崎マンゴーカスター 40g
ホイロ時間	40 分
ホイロ条件	35℃/85%RH
揚げ時間	6 分
揚げ温度	150℃



attention

この製品を使用した場合、下記の表示が必要です

■ 食品添加物表示

甘味料(トレハロース)、加工澱粉、酸味料、香料、着色料(パプリカ色素、カロチン)、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類

■ アレルギー表示(省令7品目)

原料の一部に 卵、乳 を含む

■ 保管条件

常温保管(20℃±5℃)

■ 賞味期限

製造日起算 開封前 40日

■ 荷姿

5kg(シュリンク)×2
プラスチックコンテナ



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: 03 (3968) 1116 FAX: 03 (3968) 8929

<http://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

なめらかな口当たりのサンド・注入用フラワーペースト

宮崎県応援フェア

サンド用 宮崎マンゴー

宮崎県産の完熟アップルマンゴーを使用し、濃厚で芳醇な甘さと酸味のハーモニーが絶妙な味わいです。見た目が鮮やかで、マンゴーのみずみずしさもお楽しみいただけるジューシーなクリームです。



本品に使用している宮崎県産アップルマンゴーは、十分に熟した「完熟」にこだわりました。自然に落果するまで樹上で熟させる栽培方法により、濃厚で芳醇な甘みがお楽しみいただけます。



宮崎マンゴードーム

卵を多く使った生地、カスタード風味のクリームを包み、ジューシーなマンゴークリームを注入しました。クリームのハーモニーが絶妙で、濃厚な味わいです。



配合

【中種】	
強力粉:カメリヤ	70%
US	3
CアンティーS	0.1
ぶどう糖	3
全卵	20
卵黄	10
水	15
【本捏】	
準強力粉:	
ナンバーワン	30%
ドリーミーソフト	0.5
砂糖	20
CBフランス	30
食塩	1.2
脱脂粉乳	3
水	14

工程

【中種】		
ミキシング	L 2M2 分	
捏上温度	26℃	
発酵時間	2 時間	
【本捏】		
ミキシング	油脂 ↓ L 2M5 ↓ M4H1 分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	20 分	
分割重量	50 g	
ベンチ時間	20 分	
フィリング	高級カスタード 25g	
成型	(丸型Φ11cm使用)	
ホイロ時間	55 分	
ホイロ条件	32℃/80%RH	
トッピング	ソボロ 適量	
焼成時間	9 分	
焼成温度	④180℃/⑥200℃	
仕上げ	サンド用宮崎マンゴー 10g	



ダブルツイスト マンゴー&ホイップ

濃厚で甘酸っぱいマンゴークリームと、相性の良いミルククリームをサンドしました。生地にもマンゴークリームを折りこんだ、マンゴーづくしのツイストパンです。



配合

強力粉:ミリオン	100%
LT-3	5
冷蔵用フードLT	0.5
エーキュー	1
砂糖	15
CBフランス	15
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	15
水	44

工程

ミキシング	油脂 L 2M5 ↓ M4H2 分
捏上温度	25℃
フロア時間	30 分
大分割	2 kg
リタード条件	0℃/15~20時間
ロールイン	フラベシット宮崎マンゴー 600g
	4つ折り1回
	厚さ 6 mm
分割重量	70 g
成型	ツイスト形
	(角型6×17cm使用)
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	④195℃/⑥205℃
仕上げ	マリアー・ジュバニラ 6g
	サンド用宮崎マンゴー 10g



attention

この製品を使用した場合、下記の表示が必要です

■ 食品添加物表示

加工澱粉、グリシン、酸味料、増粘多糖類、保存料（ソルビン酸K）、着色料（パプリカ色素、カロチン）、香料

■ アレルギー表示（省令7品目）

原料の一部に 卵、乳 を含む

■ 保管条件

常温保管（20℃±5℃）

■ 賞味期限

製造日起算 開封前 40日

■ 荷姿

5kg（シュリンク）×2
プラスチックコンテナ



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: 03 (3968) 1116 FAX: 03 (3968) 8929

<http://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

フラペシート（シート状フラワーペースト）

宮崎県応援フェア

フラペシート宮崎マンゴー

宮崎県産の完熟アップルマンゴーを使用した、マンゴーの濃厚で甘い風味と鮮やかな色調をお楽しみいただけるシート状フラワーペーストです。
季節感や色彩においてパンを演出する際にお役立て下さい。



本品に使用している宮崎県産アップルマンゴーは、十分に熟した「完熟」にこだわりました。自然に落果するまで樹上で熟させる栽培方法により、濃厚で芳醇な甘みがお楽しみいただけます。

配合

工程

		油脂	
強力粉:ミリオ	100%	ミキシング	L2M5↓M4H2 分
LT-3	5	捏上温度	25℃
冷蔵用フードLT	0.5	フロア時間	30分
エーキュー	1	大分割	2kg
砂糖	15	リタード条件	0℃/15~20時間
CBフランス	15	ロールイン	フラペシート宮崎マンゴー 600g
食塩	1.5		4つ折り1回
脱脂粉乳	3		厚さ 6mm
全卵	15	分割重量	70g
水	44	成型	ツイスト成型 (角型6×17cm使用)
<対生地>		ホイロ時間	50分
フラペシート宮崎マンゴー	30	ホイロ条件	35℃/85%RH
		焼成時間	10分
		焼成温度	①195℃/②205℃
		サンド	マリアージュパニラ 6g サンド用宮崎マンゴー 10g



ダブルツイスト マンゴー&ホイップ

甘い風味のマンゴークリームを折りこんだツイストパンです。サンドにも、ジューシーなマンゴークリームを使用し、ミルク風味のクリームとダブルサンドしました。



宮崎マンゴーパン

マンゴーの色鮮やかな層が魅力的な、ちぎりやすいスイートブレッドです。マンゴーの甘い香りに、相性の良いミルク風味のクリームをサンドしました。



配合

工程

		油脂	
強力粉:ミリオ	100%	ミキシング	L2M5↓M4H2 分
LT-3	5	捏上温度	25℃
冷蔵用フードLT	0.5	フロア時間	30分
砂糖	15	大分割	2kg
CBフランス	15	リタード条件	0℃/15~20時間
食塩	1.5	ロールイン	フラペシート宮崎マンゴー 600g
脱脂粉乳	3		4つ折り1回
全卵	15		厚さ 3mm
水	44	分割重量	25g×3ヶ
<対生地>		成型	15×80cmの生地を ストリングして25gにカット (丸型φ11cm使用)
フラペシート宮崎マンゴー	30	ホイロ時間	65分
		ホイロ条件	35℃/85%RH
		焼成時間	12分
		焼成温度	①195℃/②205℃
		サンド	マリアージュパニラ 5g



attention

この製品を使用した場合、下記の表示が必要です

■ 食品添加物表示

加工澱粉、香料、酸味料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、パプリカ色素

■ アレルギー表示(省令7品目)

原料の一部に 卵、乳 を含む

■ 保管条件

常温保管(20℃±5℃)

■ 賞味期限

製造日起算 開封前 50日

■ 荷姿

1.2kg×14
プラスチックコンテナ



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: 03 (3968) 1116 FAX: 03 (3968) 8929

<http://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

イージー
EZビスは、どこにでもトッピングできる、
絞れるタイプのビス生地です

宮崎県応援フェア

EZビス宮崎マンゴー

宮崎県産の完熟アップルマンゴーを使用し、マンゴーの果肉色に仕上げた色鮮やかなビス生地です。自由なトッピング方法でパンがきれいに彩れ、オリジナリティー溢れるパンの顔に仕上がります。



本品に使用している宮崎県産アップルマンゴーは、十分に熟した「完熟」にこだわりました。自然に落果するまで樹上で熟させる栽培方法により、濃厚で芳醇な甘みがお楽しみいただけます。

1 フラワーマンゴー

ミルククリームを折りこんだ生地
マンゴーの鮮やかな色あいのビス生地
をトッピングしました。
見た目も華やかなアイテムです。



配合

工程

【中種】		油脂	
強力粉:ミリオン	100%	ミキシング	L2M5↓M4H2 分
LT-3	5	捏上温度	25℃
冷蔵用フードLT	0.5	フロア時間	30分
リシェイパー	0.4	大分割	2kg
砂糖	15	リタード条件	0℃/15~20時間
CBフランス	10	ロールイン	ロールイン油脂 300g
食塩	1.5		3つ折り2回
脱脂粉乳	3		フラバシートオンリーオーレ 600g
全卵	10		4つ折り1回
水	47		厚さ 3mm
〈対生地〉		分割重量	70g (5×20cm)
フラバシートオンリーオーレ	30	成型	キャタピラを掛け 丸型に巻いて入れる (丸型φ11cm使用)
ロールイン油脂	15	ホイロ時間	65分
		ホイロ条件	32℃/80%RH
		トッピング	EZビス宮崎マンゴー 10g
		焼成時間	16分
		焼成温度	①180℃/②205℃

2 ジューシーマンゴー

鮮やかな色調のビス生地をトッピングし、中にはとろりとした食感のマンゴークリームを包みこみました。これ一品で、マンゴーをたっぷり味わえます。



配合

工程

【中種】		【中種】	
強力粉:ミリオン	70%	ミキシング	L2M2 分
VF	3	捏上温度	26℃
CアンティーS	0.1	発酵時間	2時間
ぶどう糖	3		
全卵	10	【本捏】	
水	32	油脂	
		ミキシング	L2M3↓M3H2 分
		捏上温度	27℃
		フロア時間	20分
		分割重量	60g
		ベンチ時間	20分
		フィリング	宮崎マンゴーカスター 40g
		成型	(丸型φ11cm使用)
		ホイロ時間	60分
		ホイロ条件	35℃/85%RH
		トッピング	EZビス宮崎マンゴー 10g
		焼成時間	14分
		焼成温度	①165℃/②180℃



attention

この製品を使用した場合、下記の表示が必要です

■ 食品添加物表示

甘味料 (トレハロース、スクラロース)、加工澱粉、
乳化剤、セルロース、香料、酸味料、
着色料 (カロチン、パプリカ色素)

■ アレルギー表示 (省令7品目)

原料の一部に 卵、小麦、乳 を含む

■ 保管条件

冷蔵保管 (5℃±3℃)

■ 賞味期限

製造日起算 開封前 30日

■ 荷姿

8kg ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: 03 (3968) 1116 FAX: 03 (3968) 8929

<http://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