



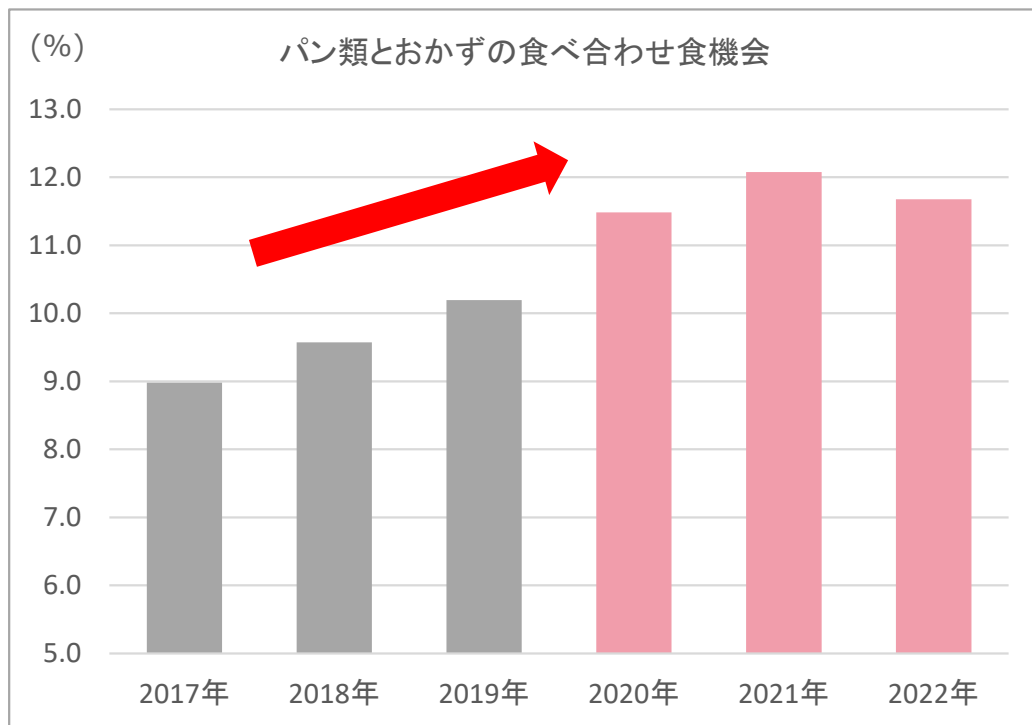
Menu note



2024年1月10日
日本食研ホールディングス株式会社
リテール事業部 ベーカリーG

テーマ パンのランチセット特集

◆パンと一緒に、おかず・スイーツを食べる機会が増えている



※エスピーディー・ジャパン㈱「CREST」(2017～2022より)

※中食：パンメニューとおかずの食べ合わせ出現率

◆パンと一緒によく食べられるメニューランキング（おかず篇）

	(%)
ポテト料理 (フライドポテト、ハッシュポテトなど)	4.8
サラダ	1.9
スープ・汁物	1.8
チキンナゲット	1.4
フライドチキン	0.6
鳥のから揚げ	0.6
チーズ	0.5
ゆで卵、半熟卵、温泉卵、味付け卵	0.4
卵の焼き物、炒め物(卵焼き、オムレツなど)	0.3
コロッケ	0.2

※エスピーディー・ジャパン㈱「CREST」(2017～2022より)

※主食(米飯、パン、麺類など)、飲料、菓子・デザート以外

パンと人気のおかずをセットにして、ランチ需要を取り込む！

lunch set

おにぎりパン弁当

シャキシャキ
きんぴらごぼう

彩りを添える
玉子焼き

おにぎりパン

みんな大好き
ジューシーから揚げ

- おにぎりパン弁当の作り方
- ①惣菜パン生地を伸ばし、**おにぎりパンの具**（右図参照）を40g包餡する
 - ②発酵させ、液卵を刷毛塗りして白ごまを適量散らす
 - ③白っぽく仕上げるため、いつもより低温で焼成する（160℃12分）
 - ④焼きあがったら、海苔を巻きおにぎり風に仕上げる
 - ⑤焼きあがったおにぎりパン、油調した**食研から揚げ1kg冷凍**を2ヶ、**食研きんぴらごぼう1kgチルド**を20g、**玉子焼き18g冷凍**を2切れ、いちごを添えて完成。



オススメ



食研から揚げ1kg冷凍

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,090円/袋(外税)

※22ヶ前後/袋（目安）



18ヶ月



単品売りも◎

- ①肉本来の味を感じられるよう、**ニンニクを使わずシンプルな味に仕上げた**ので、様々な調味料と相性がよいです
- ②鮮度のよい鶏肉の味をお届けするため、**肉の中心を生のまま凍結**することで、**肉本来の美味しさとジューシーさ**を感じられます



食研きんぴら
ごぼう1kg
チルド



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,580円/袋(外税)



玉子焼き
18g冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
16ヶ×1袋	16ヶ×20袋
価格	26円/ヶ(外税)

手作りと同じ「炒め調理」にこだわり
ごぼうの香りとシャキシャキ食感を
引き出しました

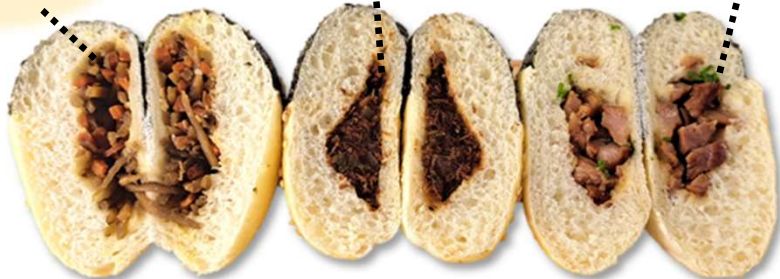
甘さ控えめの味付けでしっとりなめらかな
食感に焼き上げた玉子焼を使いやすく
カットしました

～おにぎりパンの具～

食研きんぴらごぼう
+
10%量のマヨネーズ

おにぎりの素カリカリ梅4割
おにぎりの素おかか6割
+
刻んだ大葉適量

きざみチャーシュー
+
10%量のうま塩チキンのたれ
+
10%量の刻みねぎ



きんぴらマヨ

梅おかか

ねぎチャーシュー

よくばりサンドセット



オススメ



※160～210g/枚

低温熟成させた豚肉の
素材を活かす製法で
肉本来の美味しさを
引き出しました

食研とんかつ 冷凍



12ヶ月

価格	250円/枚(外税)
----	------------

※冷凍のまま170℃の油で10分揚げてください

※エリアによって商品が異なります。

詳細は担当営業員にお問い合わせください



※画像はイメージです

カツサンド ソース400g



6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ケ	1ケ×20
価格	337円/ケ (外税)



パン生地や素材に
染み込みにくく、
味を一層引き立てる
濃厚な味わいです



■よくばりサンドセットの作り方

- ①8枚切り食パンに粗挽き粒マスタード260gを5g壁塗りし、油調した食研とんかつ冷凍を1枚置く
- ②①の上にカツサンドソース400gを20g線掛けし、もう1枚の食パンで挟む
- ③耳を落として4等分にカットし、エビカツサンド、玉子サンドと一緒にトレーに詰める

フィッシュ フライ冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10枚×1袋	10枚×8袋
価格	105円/枚(外税)

※約70～79g/枚(目安)



具たくさん タルタルソース 500gチルド



4ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	8袋
価格	705円/袋(外税)

大きくカットされたゆで卵の白身と
シャキシャキ食感の玉ねぎが入った
具たくさんなソースです

フィッシュバーガーセット



①船上凍結した新鮮なスケトウダラを特製衣で
旨みを閉じ込めているため、ふっくらした食感と
魚の美味しさを味わえます

②バンズに合わせた形のため、見栄えが良く
どこを食べても白身魚を味わうことができます

■フィッシュバーガーセットのランチセットの作り方

- ①バンズに切り込みを入れ、マヨネーズを適量塗りグリーンリーフを置く
- ②油調したフィッシュフライ冷凍を置き、具たくさんタルタルソース500gチルドを20gのせて挟む
- ③油調したチーズカリカリ揚げ1kg冷凍を4ヶ、ポテト、ミニトマトを添えて完成



オススメ



エビカツ冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10枚×1袋	10枚×6袋
価格	190円/枚(外税)

※エリアによって商品が異なります。
詳細は担当営業員にお問い合わせください

- ①エビたっぷり、ぷりぷり食感
- ②薄衣でエビが際立つ
- ③いろいろなパンに合わせやすい形



チキンナゲット 1kg冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,520円/袋(外税)

※約50ヶ/袋



ハンバーグ80g冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10ヶ×1袋	10ヶ×6袋
価格	117円/ヶ(外税)

■ミニバーガーのランチセットの作り方

- ①ミニバンズ2ヶに切り込みを入れ、それぞれマヨネーズを塗りグリーンリーフを置く
- ②油調した**エビカツ冷凍**を1/3にそぎ切りにして挟む
- ③温めた**ハンバーグ80g冷凍**をそぎ切りにし、**てりやきバーガーソース400g**を刷毛塗りして挟む
- ④ミニエビカツバーガー、ミニハンバーガー、油調した**チキンナゲット1kg冷凍**を2ヶ、ポテト、ミニトマトを詰める

ミニバーガーのランチセット

豆腐ハンバーグ (ミニ)冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
20ヶ×1袋	20ヶ×6袋
価格	50円/ヶ(外税)

※45～50g/ヶ(目安)



ポテトサラダ 1kgチルド



3ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	750円/袋(外税)

- ①豆腐に鶏肉・野菜・すり身・ひじきを合わせ、彩りよくふんわり柔らかに仕上げました

- ②自然解凍後そのまま食べられます

- ①じゃがいもを粗めにほぐし
ゴロッとした形をあえて残しました

- ②酸味を抑えた濃厚な特製マヨソースで
コクのある深い味わいです

ミニバーガーセット



■ミニバーガーのランチセットの作り方

- ・豆腐きんぴらバーガー：食研きんぴらごぼう1kgチルド、豆腐ハンバーグ(ミニ)冷凍1/2カットを置く
- ・ハンバーガー：ハンバーグ80g冷凍をそぎ切りにし、てりやきバーガーソース400gを刷毛塗る
- ・ザンギバーガー：食研から揚げ1kg冷凍に、甘辛揚げのたれ250gを刷毛塗る
- ・ポテサラバーガー：ポテトサラダ1kgチルド、原形ロースハム(スライス) 500g冷凍を1/2枚挟む

ホットドッグランチセット



オススメ



※15本入/袋、長さ約15cm

パン用ウィンナー 500g冷凍

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	740円/袋(外税)



8ヶ月

※エリアによって商品が異なります。
詳細は担当営業員にお問い合わせください

- ① **パキッと弾ける食感**がふわふわのパン生地と相性抜群です
- ② 粗く挽いた肉を多く使っているので **肉をしっかりと感じるウィンナー**です

粗挽き粒 マスタード260g



10ヶ月



ご注文単位	ケース入数
1本	12本
価格	465円/本(外税)

マイルドな辛さと酸味の粒マスタードです

■ホットドッグランチセットの作り方

- ① ドッグパンに切り込みを入れ、グリーンリーフ、水にさらした紫玉ねぎスライス、スライストマトを挟む
- ② 格子状に切り込みを入れフラッシュフライした**パン用ウィンナー500g冷凍**を置き、**粗挽き粒マスタード260g**を10g絞る
- ③ 油調した**チキンナゲット1kg冷凍**を2ヶ、**ポテトサラダ1kgチルド**を20g、ブロッコリー、ミニトマトを盛り付ける



シュレッドチーズ (モッツァレラ) チルド

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,910円/袋(外税)

※1袋=1kg



4ヶ月

- ① **モッツァレラチーズを60%以上配合**しているのので、**焼き目がきれい**につきます
- ② **3種のチーズ**のバランスにこだわり豊かな香りとコクあるチーズに仕上げました



ピザソース 400g



4ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	410円/ヶ(外税)

濃厚な完熟トマトの美味しさが広がる、**伸びの良いピザソース**です

ミニピザランチセット



■ミニピザランチセットの作り方

- ① 約15cmに広げたピザ生地に、**ピザソース400g**を7g塗る
- ② ①の上に**シュレッドチーズ(モッツァレラ)チルド**を30g、バジルの葉をのせる
- ③ オリーブオイルを回しかけ、オーブンで焼成する(石窯オーブンの場合: 上火470℃、下火500℃ 1分30秒)
- ④ トレーにベビーリーフ、③のピザ、油調した**チキンナゲット1kg冷凍**を3ヶ、ポテト、ミニトマトを盛り付ける



オススメ

食研ハンバーグ
冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10ヶ×1袋	10ヶ×5袋
価格	215円/ヶ(外税)

※約118~132g/ヶ(目安)



フレンチ
トースト
ミックス1kg



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×15
価格	1,423円/kg(外税)

バニラビーンズシードと
シナモンの豊かな香りが
広がります

高い肉比率と、牛肉の一部にチルド
ビーフを使用することで肉の美味しさ
が口いっぱいに広がるハンバーグです



梅れんこんとチキンのサンド



れんこん
梅肉和え1kg



5ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,550円/ヶ(外税)

シャキシャキしたれんこんを
梅肉の鮮やかな赤色と山くらげの緑色で
彩りよく仕上げました



ほぐし鶏
500g冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	12袋
価格	860円/袋(外税)

皮なし鶏ムネ肉に鶏肉と野菜の
ブイオンをプラスしてジューシーに
仕上げ、丁寧に手でほぐしました

■フレンチバーガーの作り方

- ① **フレンチトーストミックス1kg**に2倍量の牛乳を加えて混ぜ、フレンチ液を作る
- ② ラウンド食パンをカットし、①に浸して焼成する(上下火200℃10分)
- ③ ②のあら熱が取れたらレタスを置き、加熱した**食研ハンバーグ冷凍**、スライスチーズ、**朝食用ベーコン(スライス) 500g冷凍**を2枚重ね、もう1枚の②で挟む

■梅れんこんとチキンのサンドの作り方

- ① **れんこん梅肉和え1kg**を4割、**ほぐし鶏500g冷凍**を6割の割合で混ぜる
- ② 8枚切り食パンにマヨネーズを壁塗りし、大葉を1枚、①を50g置く
- ③ もう1枚の食パンでサンドし、カットする

春の調理パン

Spring

てり玉チキンバーガー



オススメ



チキンステーキ (炙り焼き) 冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10枚×1袋	10枚×4袋
価格	230円/ケ(外税)

※150~165g/枚



てりやきバーガーソース400g



6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ケ	1ケ×20
価格	309円/ケ (外税)

- ①余分な脂を落とし冷めても香ばしく仕上げました
- ②鶏モモ肉に薄い下味を付けているのでどんな調味料とも相性がよくアレンジの幅が広がります

たまり醤油と味噌のコクのある味わいに、はちみつの甘味をバランスよくブレンドした濃厚なソースです

■てり玉チキンバーガーの作り方

- ①パンズに切り込みを入れ、マヨネーズを塗りグリーンリーフを置く
- ②加熱した**チキンステーキ (炙り焼き) 冷凍**にてりやきバーガーソース400gを20g刷毛塗りして置く
- ③目玉焼きをのせ、パンズで挟む



サーモンと春レタスのサンド



※約48~68枚/トレイ

スモークサーモン500g冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1トレイ	12トレイ
価格	3,410円/トレ(外税)



オリーブカルパッチョソース550g



5ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1本	12本
価格	638円/本 (外税)

- ①赤色の濃いサーモントラウトを使用しているため、見栄えよく仕上がります
- ②燻製することでサーモンの美味しさを凝縮しました

レモン風味のすっきりした後味が魚介類や野菜に良く合います

■サーモンと春レタスのサンドの作り方

- ①6枚切り食パンにクリームチーズを15g塗り、春レタスを30g重ねて置く
- ②**スモークサーモン500g冷凍**を4枚、半分に折って置き、**オリーブカルパッチョソース550g**を15g線掛けする
- ③もう1枚の食パンを重ね、カットする

春の調理パン

Spring

ウインナー玉子ドッグ



オススメ



▶ パン用
ウインナー
500g冷凍



ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	740円/袋 (外税)

※15本入/袋、長さ約15cm
※エリアによって商品が異なります。
詳細は担当営業員にお問い合わせください

パキッと弾ける食感がふわふわの
パン生地と相性抜群です

▶ スクラブル
エッグ1kg
冷凍



ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,300円/袋 (外税)

ほのかなバターのを効かせ
時間がたってもふんわりとした
食感が持続するスクラブル
エッグです

ローストポークサンド



▶ 巻ずしの芯
(ローストポーク)
70g冷凍



ご注文単位	ケース入数
5本×10レ	5本×10レ
価格	380円/本(外税)

国産豚肩ロースを低温でじっくりと
加熱し、しっとり柔らかな口当たりと
豚肉本来の美味しさが味わえます



▶ ロースト
ビーフソース
1.1kg



ご注文単位	ケース入数
1本	12本
価格	909円/本 (外税)

牛肉と香味野菜の旨みをバランス
よくきかせ、本格的な味わいに
仕上げました

■ウインナー玉子ドッグ

- ①ドッグパンに切り込みを入れ、マヨネーズを塗る
- ②ハンサムレタス10g、**パン用ウインナー500g冷凍**を1本、紫キャベツ千切りを15g挟む
- ③②の上に**スクラブルエッグ1kg冷凍**を30g置き、ケチャップを適量絞って完成

■ローストポークサンドの作り方

- ①ソフトフランスに切り込みを入れ、マヨネーズを塗る
- ②レタス5g、紫玉ねぎスライス10g、**巻ずしの芯(ローストポーク) 70g冷凍**を30g挟む
- ③仕上げにローストビーフソース1.1kgを10g上掛けして完成

春の惣菜パン

Spring



▶ 朝食用ベーコン（スライス）500g冷凍

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	1,460円/袋(外税)



12ヶ月

※約40~60枚/袋（目安）

～肉本来の旨みと香りにこだわったベーコンです～

- ①肉の旨み、脂身の口どけが特長であるスペイン産の原料肉を使用しています
- ②スライス済み、焼成済みなので、解凍後そのまま使用できます

■アスパラベーコンロール作り方

- ①惣菜パン生地を棒状に伸ばす
- ②ボイルしたアスパラに**朝食用ベーコン(スライス)500g冷凍**を巻きつける
- ③②にパン生地を巻き付け、発酵させる
- ④発酵後、液卵を塗り焼成する（上下火200度10分）



▶ 朝食用ソーセージ500g 冷凍

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	760円/枚(外税)



9ヶ月

※32本~36本入り

～本場仕込みの技に独自の工夫を重ね培ったソーセージです～

- ①こだわり抜いた原料肉にドイツ産岩塩を**100%**使用し肉本来の旨味を最大限引き立てました
- ②**天然羊腸**使用で、荒挽き感際立つ弾ける食感に仕上げました

■ミニウインナーロールの作り方

- ①惣菜パン生地を楕円状に伸ばし、3等分する（三角形状にすると巻きやすい）
- ②3等分にしたうちの1つに、**朝食用ソーセージ500g冷凍**を1本置き、くるくる巻く
- ③発酵させる
- ④液卵を塗り、焼成する（上下火200度10分）

春の惣菜パン

Spring



春野菜のクロックムッシュ

オススメ



シュレッドチーズ
(モッツアレラ)
チルド



4ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,910円/袋(外税)

※加熱してお召し上がりください

ホワイト
ソースの素
1kg



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10
価格	2,085円/kg (外税)

- ①水溶きするだけでホワイトソースが簡単に作れます
- ②エメンタルチーズの旨味でコク深く仕上げました



新じゃが&新たまのカレーパン

オススメ



ビーフカレー
フィリングRT
1kg



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×12
価格	760円/袋(外税)

牛肉と3種の野菜の旨みが溶け込んだ
コク深い味わいです
口どけの滑らかさと包餡しやすさを
両立させました

揚げパン用
バター1kg



12ヶ月



ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×10
価格	824円/袋 (外税)

衣付きがよく揚げたてのサクサク
食感と見栄えが続くバター液が
水に溶くだけで簡単に作れます

■春野菜のクロックムッシュの作り方

- ①ホワイトソースの素1kgに5倍量の水を加えて混ぜ、ホワイトソースを作る
- ②6枚切り食パンに菜の花300g冷凍を10g、茹でたアスパラ1/3本、筍トッピング(50枚入り)を1枚、ハム1枚、シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを20g置く
- ③もう1枚の食パンを重ね、その上に①のホワイトソース30g、シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを30g、春野菜を適量置いて焼成する(上下火200℃10分)

■新じゃがと新たまの春野菜カレーパンの作り方

- ①ビーフカレーフィリングRT1kgに茹でた新じゃがを15%量と、刻んだ新玉ねぎを10%量加え混ぜる
- ②惣菜パン生地を伸ばし、①のフィリングを40g包餡する
- ③揚げパン用バター1kgに5倍加水したバター液にくぐらせ、パン粉をつけて発酵させる
- ④170℃の油で片面2分ずつ油調する(合計4分)

春の惣菜パン

Spring

菜の花と玉子のピザ



オススメ



※1袋=1kg

▶ シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルド

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,910円/袋(外税)



冷蔵

4ヶ月

※加熱してお召し上がりください

①豊かな香りのゴーダチーズと、深みのあるコクのエグmontチーズを使用しています

②モッツアレラチーズを60%以上配合しているので、焼き目がきれいに付きます

自社品



焼き色がきれいに付く

一般的なシュレッドチーズ



焼き色がつきにくい

筍とチキンのバジルピザ



▶ 筍トッピング (50枚入)



冷蔵

18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×20
価格	950円/袋(外税)



▶ 鶏ももバジルソテーオイル 700g



冷蔵

13ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×12
価格	1,378円/ヶ(外税)

筍の先端をスライスし
醤油やかつお風味の味付けを薄く施した
トッピング用の筍です

10種類以上の香辛料・ハーブ入りで
香りがよくトッピング効果もある
オイルベースの調味料です

- ①三角ピザ生地を発酵させ、**鶏ももバジルソテーオイル700g**を塗り広げる
- ②玉ねぎスライス、**シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルド**を8g置く
- ③**筍トッピング(50枚入)**を1枚、1/2カットした**食研仕込ごろごろチキン1kg冷凍**を1ヶ分、
ボイルしたアスパラをトッピングする
- ④**鶏ももバジルソテーオイル700g**を素材に刷毛塗りし、焼成する(上下火200℃10分)

■菜の花と玉子の春ピザの作り方

- ①発酵させたピザ生地に**ピザソース400g**を8g塗り広げる
- ②**食研仕込ごろごろチキン1kg冷凍**を1/2ヶ分(4等分にカット)、**スクランブルエッグ1kg冷凍**を10g、菜の花を15gトッピングする
- ③**シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルド**を15gトッピングして、焼成(上下火200度10分)

春の菓子パン

Spring

いちご大福デニッシュ



オススメ



▶ 粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	800円/袋(外税)



6ヶ月



▶ 粒あん（しゅまり小豆）2.5kgチルド

ご注文単位	ケース入数
1袋	4袋
価格	1,975円/袋(外税)



6ヶ月

大容量サイズ
ついに新発売！

①上品な香りと豊かな風味の「しゅまり小豆」

北海道の上川地方とその周辺で栽培されている
希少な「しゅまり小豆」を使用し
小豆の上品な香りと風味が豊かな
粒あんに仕上げました



②すっきりとした甘さ

白ざら糖を使用した、すっきりとした甘さの粒あんです
パンの美味しさを引き立てる甘さにしました

③バターやクリーム等の乳製品との相性も良い

小豆の風味がしっかりしているので、コクの強い乳製品と
合わせても、最後まであんこの美味しさを堪能できます



▶ きねつき餅（北海道）冷凍

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,030円/袋(外税)



12ヶ月

※加熱してお召し上がりください

※50ヶ入/袋

■いちご大福デニッシュの作り方

- ①デニッシュ生地を型に入れて発酵させる
- ②液卵を塗り、**きねつき餅（北海道）冷凍**を1ヶ置いて焼成する（上下火200℃10分）
- ③あら熱がとれたら、**粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド**を20g置く
- ④いちごを1粒飾り、溶けない粉糖をトッピングして完成

春の菓子パン

Spring

苺あんホイップサンド



■苺のあんホイップサンドの作り方

- ① **ホイップクリームミックス500g**に3倍量の牛乳を加え泡立て器でツノが立つまでしっかり混ぜ冷やす
- ② 8枚切り食パンに①を40g置く ③ 半分にカットした苺を3切れ置く（1.5ヶ分）
- ④ もう1枚の食パンに**粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド**を50gぬり、サンドする
- ⑤ 1/2にカットする

朱鞠小豆の抹茶マフィン



■しゅまり小豆の抹茶マフィンの作り方

- ① **マフィンミックス1kg**に対して3%量の抹茶粉末を加え混ぜ、60%量の水を加えてよく混ぜる
- ② マフィン型に生地を20g流し入れる
- ③ 30gに丸めた**粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド**を中央に置く
- ④ 追加で生地を50g流し入れ、焼成する（上下火170℃30分）

朱鞠小豆の桜あんぱん



■しゅまり小豆の桜あんぱんの作り方

- ① 菓子パン生地を円形に伸ばし、**粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド**を40g包餡する
- ② スケッパーで5箇所切り込みを入れて花形にし、発酵させる
- ③ 液卵を塗り、桜の花びらをトッピングして焼成する（上下火200℃10分）

朱鞠あん食パン



■しゅまり小豆のあん食パンの作り方

- ① 食パン生地を長方形に伸ばし、**粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド**を200g塗り広げる
- ② 手前から巻いて巻き終わりを閉じ、食パン型に入れて発酵させる
- ③ 焼成する（上下火200℃30分）

春の菓子パン

Spring

抹茶コロネ

いちごミルクコロネ

朱鞠あんコロネ

春のいろいろコロネ



オススメ

▶ カスタードミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10ヶ
価格	1,594円/kg(外税)

冷蔵
10ヶ月



※画像はイメージです

- ①バニラビーンズシード入りで、濃厚なバニラの香りが口いっぱいに広がります
- ②アレンジ自在でアイテムのバリエーションが広がります

■春のいろいろコロネの作り方

- ①菓子パン生地を、手のひら全体を使って細く伸ばす(40cm程度)
- ②コロネ型の太い側から細い方に向かって巻き付け、発酵させる
- ③発酵したら液卵を塗り、焼成する(上下火200℃10分)
- ④あら熱がとれたら、クリームを絞る

※抹茶クリーム…カスタードミックス1kgに対し3%量の抹茶粉末を加え、2.5倍量の牛乳を加え混ぜる

※いちごミルククリーム…カスタードミックス1kgに対して2.5倍量のいちごミルクを加え混ぜる

ころりんフルーツロール



▶ ホイップクリームミックス500g

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	985円/ヶ(外税)

冷蔵
13ヶ月

牛乳と
混ぜるだけ!

- ①フルーツ本来の美味しさを感じられるようやさしい甘さとすっきりした後味に仕上げました
- ②保形性となめらかさを両立することでダレにくさと口どけの良さを兼ね備えたクリームです

【保形性と口どけの比較イメージ】



※自社調べ

■ころりんフルーツロールの作り方

- ①8枚切り食パンの耳を切り落とし、半分にカットしてめん棒で薄く伸ばす
- ②ホイップクリームミックス500gに対し、3倍量の牛乳を加えて泡立て器でツノが立つまでしっかり混ぜ、よく冷やしておく
- ③①にクリームを薄く塗り広げ、好みのフルーツを並べる
- ④端と端が合わさるように巻いて完成(フルーツの大きさ、形によってクリーム量を調整)

春の菓子パン

Spring



苺とピスタチオのクロワッサンド



三色団子風ドーナツ

▶ ホイップクリームミックス500g

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	985円/ヶ(外税)



①フルーツ本来の美味しさを感じられるよう
やさしい甘さとすっきりした後味に仕上げました

②保形性となめらかさを両立することで
ダレにくさと口どけの良さを兼ね備えたクリームです

■苺とピスタチオのクロワッサンドの作り方

- ①ホイップクリームミックス500gに対し10%量のピスタチオ粉末を加えて混ぜ、3倍量の牛乳を加えて泡立て器でツノが立つまでしっかり混ぜ、よく冷やしておく
- ②クロワッサンに切り込みを入れ、②のピスタチオホイップを30g絞る
- ③半分にカットした苺を4ヶ挟む（苺2ヶ分）
- ⑤さらに②のピスタチオホイップを10g絞り、仕上げに粉糖をトッピングする

▶ ドーナツボールミックス1kg



ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×10
価格	709円/kg(外税)



①揚げた後もパサつきにくく、外はカリカリ、中はしっとりのドーナツが簡単に作れます

②発酵不要なのですぐに品出しができ、
チャンスロスを防ぎます



①粉に水を加え混合



②丸く成形する



③油で揚げる

■お団子ドーナツボールの作り方

- ①ドーナツボールミックス1kgに30%量の水を加え、生地がしっとりまとまるまで手でよく混ぜ合わせる
- ②20gに成型し160℃の油で3～4分揚げる
- ③あら熱をとり、溶かしたチョコレートでコーティングする（抹茶チョコ、ホワイトチョコ、いちごチョコ）
- ④お団子風に串に刺して完成

春の菓子パン

Spring



抹茶ラウンドフレンチ



抹茶クリームのフレンチフランス



▶ フレンチトーストミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×15袋
価格	1,423円/kg(外税)



※本品1に対して2倍の牛乳を加え、よく混ぜてからご使用ください



※画像はイメージです

- ①上品なバニラの香りと隠し味のシナモンがほんのり香るフレンチトーストが作れます
- ②牛乳と混ぜるだけでフレンチ液が作れるので味のブレがなく均一な商品が作れます

オススメ



▶ 粒あん（しゅまり小豆）1kgチルド

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	800円/袋(外税)



- ①上品な香りと豊かな風味の「しゅまり小豆」を使用しています
- ②白ざら糖を使用した、すっきりとした甘さの粒あんです



■抹茶クリームのフレンチフランスの作り方

- ①カスタードミックス1kgに対し3%量の抹茶粉末を加え混ぜ、2.5倍量の牛乳を加えてしっかり混ぜる
- ②フランスパンを約5cm幅に斜めにスライスする
- ③フレンチトーストミックス1kgに2倍量の牛乳を加えたフレンチ液に②を漬込み、天板に並べる
- ④③に①を20g、粒あん(しゅまり小豆)1kgチルドを15g絞り、焼成する(上下200℃12分)

■抹茶ラウンドフレンチの作り方

- ①フレンチトーストミックス1kgに3%量の抹茶粉末を加え混ぜ、2倍量の牛乳を加えてよく混ぜる
- ②ラウンド食パンを6cm厚にスライスし、①のフレンチ液に浸す
- ③焼成する(上下火200度12分)