

PAN メンバーズ 国産小麦を使ったパンコンテスト  
エントリーシート

提出日 2026 年 | 月 30 日

応募者情報

お名前	駿川 昌希
貴社名	株式会社 イズム・カー
住所	神戸市東灘区住吉本町一丁目二番一号
電話番号	080-5339-0210
メールアドレス	dewgme4656@yahoo.co.jp

商品情報

商品名	価格 (本体価格)
パン・オ・トリエ エノワ	500 円
使用した国産小麦名・製粉会社名	
ヌーシャテル (昭和産業) RD 全粒粉 (ニッポン) and J (昭和産業) い〜湯た本! 美球産小麦湯種 (奥本製粉)	
商品説明	
<p>「夜中も、ちかちかと美味しい主食も。」国産小麦だけ仕込んだ無添加生地には、湯た本とあこ天然酵母のやさしい旨み。カヌッパツとクルミの食感に黒い〜塩と発酵の香りを閉じ込め、仕上げはトリエオイルと黒い〜塩。重たすぎず、でも満足感の味。 ”大人の夜のためのハード系パン” です。</p>	
レシピ	
配合	工程
<p>浸水種 ・ヌーシャテル 10 ・ and J 30 ・豆乳 (無調整) 20 ・ 吸水 33 本捏 ・ and J 50 ・ RD 全粒粉 10 ・ きい糖 2.5 ・ 塩 2 ・ 本こ天然培養酵母 10 ・ い〜湯た本! 美球産小麦湯種 20 ・ 浸水種 ・ 水 28 ・ カヌッパツ 30 ・ クルミ 20 「トリエ」 7 ・ トリエオイル 0.5g ・ 黒い〜塩 1g ・ トリエバター 15g ・ 国産ライ麦 0.5g</p>	<p>浸水種 三キシング ミキサーで 25℃ で 6 時間、一晩 5℃ で冷蔵 本捏 三キシング L3分 H7分 ↓ (トリエ類) L2 捏ね上げ温度 21℃ 70分タイム 28℃ 7 時間 分割 280g 成形 トリエバターを包む 焼成上火 250℃ 下火 235℃ スチム あり 17分 焼成後、トリエオイルと黒い〜塩をかける。 「本こ天然培養酵母」 「トリエバター」 ・ 本こ 500g 吸水 1000g ・ 発酵 15℃ - 450g 30℃ 24 時間後冷蔵 4℃ ・ 黒い〜塩 23g</p>