

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 2月 4日

■応募者の情報

お名前	木村雄一郎
貴店名	友栄食品興業株式会社
電話番号	06-6961-3876
メールアドレス	kimura@tomoenet.co.jp

■商品の情報

商品名	販売価格(税抜き・税込み)
もちり旨味チャバタ	430円(税込み)

使用した国産小麦粉・製粉会社

昭和産業:「and J」「内麦全粒粉KM」、鳥越製粉:「そめいよしの」

商品説明

湯ゲルを使用してもっちりとした食感を出したフランス生地に、コンソメ、ガーリックマーガリン、オニオンフライを練り込むことで、旨味たっぷりの生地に仕上げました。粉はandJをベースにそめいよしのを併用して、歯切れの良さとし地の腰持ちの良さを両立させるイメージで配合を組み立てています。また、そめいよしのを使った湯ゲルを60%配合することで、もちりとした食感を付与しています。チャバタは切りっぱなしの状態成形し、加水量も多い生地なので、歯切れの良さともっちり感の両方を活かせると思いました。

味は夜の主食のパンということで、そのまま食べても料理に合わせてもおいしい味付けをコンセプトに試作しています。コンソメ、ガーリック、オニオンフライを使用しているので野菜の出汁が効いており、肉料理や魚料理とも相性の良いパンになっています。

レシピ

配合		工程表	
チャバタ生地		ミキシング	L3(オートリス*後食塩、コンソメ、インスタントドライイースト投入) ↓ L4 M6 H1
and J	70	捏上温度	22℃
そめいよしの	20	フロアタイム	80分(パンチ)40分
食塩	0.5	分割重量	210g
顆粒コンソメ	3	成形	分割時に四角く切り出し、そのままベーキングシートに乗せる。(全粒粉を使用して分割する)
モルトシロップ	0.6	ホイロ	30℃ 70%
インスタントドライイースト	0.8	ホイロ時間	50分
ガーリックマーガリン	6	ホイロ後仕上げ	クープを1本入れます。
※湯ゲル	60	焼成温度	上火240℃ 下火220℃
水	30	焼成時間	約15分
オニオンフライ	3		
湯ゲル配合			
そめいよしの	100		
お湯	500		
※鍋で加熱し、60度程度の温度帯で粘りが出るまで加熱します。			

