

# 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 1 日

## ■応募者の情報

お名前	吉見健志
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	<a href="mailto:yoshimi@tomoenet.co.jp">yoshimi@tomoenet.co.jp</a>

## ■商品の情報

商品名	販売価格(本体価格)
麴と乾酪とパンと	430円(税込み)

使用した国産小麦粉名、製粉会社

- ・and J (昭和産業株式会社)
- ・さちかおり (鳥越製粉株式会社)
- ・内麦全粒粉KM (鳥越製粉株式会社)

### 商品説明 (味や食感などについてのアピールポイント等)

長時間発酵で作上げた、旨味が凝縮されたリュスティックです。湯ゲル製法の高加水の生地ですっきりもちりです。噛めば噛むほど小麦の旨味、チーズの芳醇な味わい、クルミの豊かな香りと食感、麴由来の糖とアミノ酸、ココ味成分が複雑に混ざり合い、パンに深い味わいをもたらしています。微生物の働きによって旨味成分や香気成分がより生成、熟成されたパンです。夜食をより美味しく感じる『旨味』こだわり作り上げました。ぜひ麴と乾酪(チーズ)と小麦本来の美味しさのパンがマリアージュした一品を皆様に味わっていただきたいです。

### レシピ

配合	工程表
(※①湯ゲル) 国産小麦強力粉 (昭和産業「and J」) 湯(60℃)	(製法) (※①湯ゲル) すべての材料を鍋に入れ、火にかけ、弱～中火で加熱し、しゃもじ等でゆっくりと混ぜます。60℃まで加熱します。粗熱をとり、冷蔵庫で保管します。
(※②液種) 国産小麦フランス粉 (鳥越製粉「さちかおり」) 国産小麦全粒粉 (昭和産業「内麦全粒粉KM」) インスタントドライイースト(サフ赤) モルトパウダー 水	(※②液種) ミキシング フロアタイム オールインミックス、手混ぜ 3時間 その後、冷蔵庫にて一晩
(※③主生地) 国産小麦強力粉 (昭和産業「and J」) 国産小麦フランス粉 (鳥越製粉「さちかおり」) ※①湯ゲル ※②液種 ルヴァンリキッド(自家製) 水 インスタントドライイースト(サフ赤) 米こうじピューレ (友栄食品興業「べっぴん米こうじ」) チェダーチーズペースト (友栄食品興業「フロマBASEチェダー」) 製パン改良剤 (鳥越製粉「ゴールドマルツ」) ユーロモルト 食塩 出し塩 顆粒昆布だし(食塩無添加) 足し水(バシナージュ) クルミ(ロースト、ロースト後水洗い)	(※③主生地) ミキシング 国産小麦強力粉、国産小麦フランス粉、※①湯ゲル、※②液種、ルヴァンリキッド、水、加え L4 オートリーズ30分 インスタントドライイースト加え L2 米こうじピューレ、チーズフラワーペースト、製パン改良剤、食塩、出し塩、顆粒昆布パウダー、ユーロモルト、加え L6 M5 足し水(バシナージュ) L2 クルミ L2 フロアタイム 40分 (パンチ) 発酵条件、時間 18℃70%、一晩(約18時間前後) 復温 分割重量 280g ベンチタイム 室温にて60分 成形 軽くガス抜き後、ダイスチーズ(40g)、シュレッドチーズ(15g) 散らし、巻き込み、なまこ型にします。 発酵条件、時間 28℃、75%、60分～ ホイロ後仕上げ 茶こしで、国産小麦全粒粉トッピング クープ2本入れます。 焼成条件 上230℃、下210℃ 焼成時間 約25分(スチーム入れ)