



サガミハルム



日本パン-ディネ-ター協会

コラボレーション企画

塩パン Variety

バラエティ

朝食やランチに。
食卓で大人気の塩パンをアレンジ!

オリーブ
Olive

マルゲリータ
Margherita

コーン
Corn

ベーコン&パセリ
Bacon & Parsley

Salted Bread Variety

Ingredients

塩パン
4種

使用したのは
こちらの商品



ベーコン &
パセリ



北海道コーン



マルゲリータ



オリーブ

商品名

詳細

乾塩ベーコンスライス

バラ肉を使用し、豚肉素材を活かせる乾塩法を採用。スモークも2度掛けすることで香味が増えています。

荷姿:500g×20パック
規格:約2mm スライス

フローズン
イタリアンパセリ

鮮やかな色は加熱しても退色しません。合わせる食材を問わず、様々なシーンでご使用いただけます。

荷姿:250g×8パック×2台
規格:約1~6mm

北海道産 IQF コーン
1kg

甘みのある北海道産スーパースイートコーンの粒をお使いしやすいようにI.Q.F凍結しました。

荷姿:1kg×10パック

セミドライトマト
(1/12 カット)

地中海に面したトルコにて生産したトマトを、横切りにカットして乾燥しました。

荷姿:500g×20パック
規格:直径約20~30mm

ブラックオリーブ
スライス

スペイン・アンダルシア地方で栽培されているオリーブを使いやすいようスライスして冷凍しました。

荷姿:500g×20パック
規格:約5mm スライス

レシピ詳細は裏面をご覧ください ▶▶▶



Bacon & Parsley

ベーコン&パセリ

つくりかた

1. ミルクパン生地に5mm幅に切ったベーコンとイタリアンパセリを混ぜ込み、発酵をとる。
2. 発酵後の生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
3. ベンチタイム後有塩バターを包みながらバターロール成形にしてホイロをとる。
4. ホイロ後サラダオイルを塗り、岩塩を散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 60分 焼成温度 210℃ / 180℃ 焼成時間 10分

パン生地材料

| ベーコン&パセリ入りミルクパン生地材料 (g) | |
|-------------------------|-----|
| ●乾塩ベーコンスライス※ | 15 |
| ●フローズンイタリアンパセリ※ | 4 |
| ○ミルクパン生地 | 100 |

シンプルな生地にベーコンのしっかりとした美味しさとパセリのさわやかさがよく合います。塩パンならではのバターとの相性もよく、新しい美味しさです。

| 材料 | (g) |
|--------------------|-----|
| ○ベーコン&パセリ入りミルクパン生地 | 55 |
| ○有塩バター | 5 |
| ○サラダオイル | 5 |
| ○岩塩 | 0.1 |



Corn

コーン

つくりかた

1. ミルクパン生地に解凍したコーンを混ぜ込み、発酵をとる。
2. 発酵後の生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
3. ベンチタイム後有塩バターを包みながらバターロール成形にしてホイロをとる。
4. ホイロ後サラダオイルを塗り、岩塩を散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 60分 焼成温度 210℃ / 180℃ 焼成時間 10分

パン生地材料

| コーン入りミルクパン生地材料 (g) | |
|--------------------|-----|
| ●北海道産IQFコーン 1kg※ | 22 |
| ○ミルクパン生地 | 100 |

シンプルな生地に甘く食感の良い北海道産コーンがアクセントになった塩パンです。そのままでも、サンドイッチでも美味しく召し上がれます。

| 材料 | (g) |
|---------------|-----|
| ○コーン入りミルクパン生地 | 55 |
| ○有塩バター | 5 |
| ○サラダオイル | 5 |
| ○岩塩 | 0.1 |

Recipe ————— Salted Bread Variety



Margherita

マルゲリータ

つくりかた

1. ミルクパン生地に水気を絞ったセミドライトマトを混ぜ込み、発酵をとる。
2. 発酵後の生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
3. ベンチタイム後(無塩バター・バジルペースト・チーズ)を包みながら、バターロール成形にしてホイロをとる。
4. ホイロ後サラダオイルを塗り、岩塩を散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 60分 焼成温度 210℃ / 180℃ 焼成時間 10分

パン生地材料

| セミドライトマト入りミルクパン生地材料 (g) | |
|-------------------------|-----|
| ●セミドライトマト(1/12カット)※ | 20 |
| ○ミルクパン生地 | 100 |

オレンジ色のトマト風味の生地に、バジルソースとチーズを合わせた、マルゲリータのような塩パンです!

| 材料 | (g) |
|--------------------|-----|
| ○セミドライトマト入りミルクパン生地 | 55 |
| ○無塩バター | 5 |
| ○バジルペースト | 1 |
| ○プロセスチーズ | 4 |
| ○サラダオイル | 5 |
| ○岩塩 | 0.1 |



Olive

オリーブ

つくりかた

1. ミルクパン生地に解凍したオリーブを混ぜ込み、発酵をとる。
2. 発酵後の生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
3. ベンチタイム後有塩バターを包みながらバターロール成形にしてホイロをとる。
4. ホイロ後サラダオイルを塗り、岩塩を散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 60分 焼成温度 210℃ / 180℃ 焼成時間 10分

パン生地材料

| オリーブ入りミルクパン生地 (g) | |
|-------------------|-----|
| ●ブラックオリーブスライス※ | 20 |
| ○ミルクパン生地 | 100 |

シンプルな生地にほどよい塩気のオリーブがアクセントになった塩パンです。そのままでも、サンドイッチでも美味しく召し上がれます。

| 材料 | (g) |
|----------------|-----|
| ○オリーブ入りミルクパン生地 | 55 |
| ○有塩バター | 5 |
| ○サラダオイル | 5 |
| ○岩塩 | 0.1 |

※材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。



一般社団法人 日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

製品に関するお問い合わせ・ご注文については下記へお願いいたします ▼



本社 / 〒224-0044 神奈川県横浜市都筑区川向町11158番地1
業務製品グループTEL / 045-479-0086 www.sagamiham.co.jp