

山崎製パン

さらに香ばしい風味とサクサク食感に改良

『メロンパン』〈成形後冷凍〉

製品特徴：定番のメロンパンを2020年3月、時代に合わせた内容にリニューアル。ピス生地に生クリームを配合し、焼き込む事で香ばしい風味とサクサクとした食感に。さらに中生地をブリオッシュタイプに変更し口溶けを良くしたことで、より一層支持を得ている商品。



需要大の健康志向製品

『17穀コッペパン』〈生地玉冷凍〉

製品特徴：生地に黒米・玄米・黒ゴマ・赤米・押麦・米粒麦・白麦・黒豆・もち麦・もち米・アマランサス・緑米・はと麦・たかきび・キヌア・もちきび・ひえを練り込んだロールパン。コロナ禍で世間の健康に対する意識が高まるとともに、健康志向製品の需要が伸びていることから開発。同製品を使った「コッペパンサンド」の加工例を多数提案している(写真は「とり天コッペ」)。



フジパングループ

イヌリンを配合し、食物繊維を手軽に摂取

『スイートキューブ』〈生地玉冷凍〉

製品特徴：日本人の食物繊維摂取量は、男女共に食事摂取基準(2015年版)の目標量に満たない人が多いとされていることから、“手軽に食物繊維を食べられる”をコンセプトに商品開発。水溶性食物繊維の一種のイヌリンを配合。食物繊維を手軽に取る事ができる。



解凍するだけで棚に並ぶ作業軽減商品

『ふわとろくりーむぱん』〈焼成後冷凍〉

製品特徴：北海道十勝産の牛乳を使用したホイップクリームとカスタードクリームを合わせたふわとろ食感のクリームを注入。商品と一緒に包材が同梱されているため、ひと箱で作業が完結。解凍するだけで商品化できて売場映える商品。

(株)ベーカリーシステム研究所

