

第一回 ベーカリー・ジャパンカップ 調理パン部門 1位の レシピ公開!

前号に続き、「第一回ベーカリー・ジャパンカップ」の特集です。
今回は調理パン部門の1位から4位の製品名と1位のレシピを公開致します。

調理パン部門の課題は

- 【コンセプト】 健康的で食感をそそる調理パン
- 【制限時間】 6時間半以内
- 【種類・個数】 種類は自由/3種類を20個ずつ

順位	出品名 (製品名)
1位	近江ノカオリ 近江牛カレーのフーガス カブレゼ (今井 悠輔 株式会社クラブパリエ ジュブリスタン)
2位	ローストチキンと彩り奥瀬が野菜のヘルシーロール 海老とアボカドの欲張りシーザーサラダ生ハム添えロール スモークサーモンとクリームチーズのベジタブルロール (阿藤 康好 株式会社リョウユーパン)
3位	ハーブブレッドのサンドイッチ ハーブブレッドジャーマンオムレツ ハーブブレッドのサンドイッチ ピリ辛ペジチキン ハーブブレッドのサンドイッチ ハーブブレッドマヨコンビーフ (渡邊 直知子 焼きたてパンの店 パンビニー)
4位	元祖練白蜜 高はんぺんコッペ 日経グルメチャンピオン富士宮栗もそばコッペ 龍河海の家 カツオとサクラ (前橋 国明 株式会社ウィンウィン ビーターパン するが工房)

次回は菓子パン部門の1位から4位の製品名と1位のレシピを公開致します。

調理パン部門 1位のレシピ

★近江ノカオリ (10個分)



◎近江ノカオリ

材料名	数量	単位
強力小麦粉	100	g
卵	1個	個
バター	10	g
食塩	1	g
ドライイースト	1	g
水	20	g
卵黄	1	個
卵白	1	個
食塩	1	g
水	100	g
合計	142	g

材料名	数量	単位
1人分用パン	1.42	個
1.5人分用	2.13	個
2人分用	2.84	個
3人分用	3.55	個
4人分用	4.26	個

材料名	数量	単位
強力小麦粉	100	g
卵	1個	個
バター	10	g
食塩	1	g
ドライイースト	1	g
水	20	g
卵黄	1	個
卵白	1	個
食塩	1	g
水	100	g
合計	142	g

◎近江漬フィリング

材料名	数量	単位
近江漬	100	g
オリーブオイル	10	g
食塩	1	g
水	10	g
合計	120	g

- 近江漬を1kg 100g単位にカットし
- オリーブオイルと食塩を混ぜ、水を加えて
- 2.0倍量にして攪拌し混ぜる

★近江牛カレーのフーガス (10個分)



◎近江牛カレーのフーガス

材料名	数量	単位
強力小麦粉	100	g
卵	1個	個
バター	10	g
食塩	1	g
ドライイースト	1	g
水	20	g
卵黄	1	個
卵白	1	個
食塩	1	g
水	100	g
合計	142	g

材料名	数量	単位
1人分用パン	1.42	個
1.5人分用	2.13	個
2人分用	2.84	個
3人分用	3.55	個
4人分用	4.26	個

材料名	数量	単位
強力小麦粉	100	g
卵	1個	個
バター	10	g
食塩	1	g
ドライイースト	1	g
水	20	g
卵黄	1	個
卵白	1	個
食塩	1	g
水	100	g
合計	142	g

◎近江牛カレー

材料名	数量	単位
近江漬	100	g
オリーブオイル	10	g
食塩	1	g
水	10	g
合計	120	g

- 近江漬を1kg 100g単位にカットし
- オリーブオイルと食塩を混ぜ、水を加えて
- 2.0倍量にして攪拌し混ぜる

★カブレゼ (10個分)



◎カブレゼ

材料名	数量	単位
強力小麦粉	100	g
卵	1個	個
バター	10	g
食塩	1	g
ドライイースト	1	g
水	20	g
卵黄	1	個
卵白	1	個
食塩	1	g
水	100	g
合計	142	g

材料名	数量	単位
1人分用パン	1.42	個
1.5人分用	2.13	個
2人分用	2.84	個
3人分用	3.55	個
4人分用	4.26	個

材料名	数量	単位
強力小麦粉	100	g
卵	1個	個
バター	10	g
食塩	1	g
ドライイースト	1	g
水	20	g
卵黄	1	個
卵白	1	個
食塩	1	g
水	100	g
合計	142	g

◎トマトソース

材料名	数量	単位
トマト	100	g
オリーブオイル	10	g
食塩	1	g
水	10	g
合計	120	g

- トマトを1kg 100g単位にカットし
- オリーブオイルと食塩を混ぜ、水を加えて
- 2.0倍量にして攪拌し混ぜる