



オーサワの玄米蒸しパン 製造レポート



◆粉類を混ぜた後、麦芽水飴、バター、油、水を入れて混ぜていきます。

【1】材料混合

玄米と小麦の香り際立つ「プレーン」と、香り豊かな「よもぎ」の合計4種。シーンや気分に合わせて好みの蒸しパンをお楽しみください。

お食事にもあうシンプルな「あんなし」と、北海道産小豆を使用したやさしい甘さの「あん入り」をご用意。

発売よりご好評いただいている「オーサワの玄米蒸しパン」シリーズの製造レポートをお届け致します。
「オーサワの玄米蒸しパン」は国内産小麦粉、秋田産有機玄米粉を使用、砂糖を使用せず素材本来の自然な甘みを引き出し、小麦たんぱくと酵母の力で食べごたえのあるもちもちの食感に蒸し上げました。



◆最後に蒸し上げて出来上がりです。

【3】蒸し上げ



◆始めに「あんなし」、その後「あん入り」の順番で製造します。「あん入り」は機械上部からあんが落ちた後、生地があんを包み込むように成形します。成形後、温度と湿度を保った部屋で発酵させます。

【2】成形・発酵

おまけ

あんこの製造



あんこ
だけなら!!

No.6178 350g 464円(税込)
オーサワのつぶしあん

オーサワのあんこは北海道産小豆を使用しています。小豆を下茹でした後、麦芽水あめ、アガベシロップ、塩で煮詰めます。砂糖を使用せず、上品でやさしい甘さです。



豆煮上がり



あん煮上がり



◆冷却した後、3個ずつ包装して出荷。お客様の元へお届け致します。

【4】冷却・包装

キャンペーン実施!!
くわしくはP9でご確認ください。



No.6293 3個 475円(税込)
オーサワのよもぎ
玄米蒸しパン(あん入り)



No.6291 3個 410円(税込)
オーサワのよもぎ
玄米蒸しパン(あんなし)



No.6292 3個 475円(税込)
オーサワの
玄米蒸しパン(あん入り)



No.6290 3個 410円(税込)
オーサワの
玄米蒸しパン(あんなし)

今回ご紹介した商品