

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE

一条もんこ先生監修

もんこさん 国産野菜カレー

もんこさんの
カレーフィリング
シリーズ

3種類の国産野菜（タマネギ、ジャガイモ、ニンジン）を
使用した甘口カレーフィリングです。

ゴロゴロとした具材感と、フルーツやハチミツなどのやさしい
甘さが溶けこんだコクのある味わいをお楽しみください。



スパイス料理研究家
一条もんこ

一条もんこ先生プロフィール

- ◆ 日本カレー協議会会長
- ◆ カレー大学院首席卒業
- ◆ カレーとスパイスの料理教室『Spice Life』主宰
年間400回以上開催
- ◆ カレー研究会主宰

▼ ホームページは
こちら



【商 品 名】 もんこさん国産野菜カレー

【名 称】 そうざい

【使用食品への食品添加物表示例】 増粘剤（加工澱粉）、酢酸Na、グリシン、
調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、酸味料

【特定原材料】 小麦・卵・乳成分

【保存方法】 1～10℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前80日

【内 容 量】 3kg（1kg×3）ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

Mar. 2025

もんこさん国産野菜カレー のこだわり



POINT
01

国産野菜使用

北海道産のタマネギとジャガイモ、国産のニンジンを使用し、野菜の旨みを感じられるまろやかな味わいです。



POINT
02

うれしい具材感

大きめにカットした野菜を使用しました。たっぷりのゴロゴロ野菜がボリュームアップと満足感を演出します。

POINT
03

やさしい甘さ

ソテーオニオンやリンゴ、レーズン、ハチミツを加え、自然な甘さを付与しました。お子様も食べやすい甘口タイプのカレーフィリングです。



Recipe

もんこさんの野菜カレーパン

野菜の旨みが溶けこんだコクのある味わいのカレーパンです。甘口カレーなので、子供から大人まで幅広い年代の方にお楽しみいただけます。大きめ野菜の具材感が満足感を満たします。



配合

小麦粉 (カメリヤ)	100%
パン酵母 (VF)	3
パン品質改良剤 (ドージャストNEW)	0.4
食塩	1.5
砂糖	12
脱脂粉乳	3
全卵	10
油脂:マーガリン	10
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)	5
水	52

工程

油脂
ミキシング: L 2 M 8 H 3 ↓ M 3 H 2分
捏上温度: 27℃
フロア時間: 60分
分割重量: 50g
ベンチ時間: 20分
成形: **もんこさん国産野菜カレー** 40g 包あん、パン粉適宜
ホロ時間: 30分
ホロ条件: 35℃/85%RH
揚げ時間: 5分
揚げ温度: 180℃

野菜カレーデニッシュ

サクサクのデニッシュの中に、もんこさん国産野菜カレーを絞り、彩りの良い2種類の福神漬けをトッピングして焼き上げました。やや小ぶりのサイズ感はおやつにもピッタリ!



配合

フランスパン専用粉 (リスドル)	100%
パン酵母 (LT-3)	5
パン品質改良剤 (ユーロベイクLS)	0.3
食塩	1.5
砂糖	12
脱脂粉乳	3
全卵	10
油脂:マーガリン	6
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン)	5
水	45
【対生地】	
ロールイン油脂	30

工程

油脂
ミキシング: ↓ L 3 M 5分
捏上温度: 25℃
フロアタイム: 28℃/30分
大分割: 2kg
リタード条件: -5℃/15時間
ロールイン: ロールイン油脂600g 3つ折り3回
厚さ: 3mm
成形: 六角形抜型① 11号使用
生地重量 30g 2枚使用
生地1枚を抜型② 9号使用し更に抜く
②の抜いた外側の生地を①に重ねる
ホロ時間: 60分
ホロ条件: 32℃/75%RH
トッピング: **もんこさん国産野菜カレー** 35g 福神漬け2色 × 5g
焼成時間: 12分
焼成温度: ㊤ 200℃ / ㊦ 190℃

