カゴメ商品で作ろう！

第1回 イロドリパンカップ

彩り豊かで友達に紹介したくなるようなパンのコンテストとして「イロドリパンカップ」を開催し、
インターネットリサーチで消費者投票した結果を発表します。

結果発表

第1位 たっぷりお野菜の菜園フォカッチャ

イロドリポイント

トマトを練り込んだ真っ赤なフォカッチャ生地にたっぷりの野菜をトッピングした、カラフルで楽しいフォカッチャに

カネカ食品株式会社 **中元 淳奈** さん

優勝コメント

ベーカリーパートナーは毎回発行を楽しみにしており、参考にしております。イロドリパンカップが開催される告知を見て、普段、業務の中で開発してきたことをもとにチャレンジしてみようと思ったのが応募のきっかけでした。結果を聞いたときは、「まさか！」と大変驚きました。高校・大学で調理の勉強はしていましたが、入社するまではパンの世界に触れておりませんでした。実際に兵庫のあるパン屋さんのパンのおいしさに感動したのをきっかけに今ではパンの世界にはまり、休日はパン屋さんの食べ歩きすることが多いです。今回の結果は日々の積み重ねがもたらしたものだと思うので、今後も頑張って勉強したいです。

第2位 彩り野菜とパスタのフォカッチャ

ムールアラムール
本杉正和 シェフ

イロドリポイント

色鮮やかな野菜、豆からできたパスタ、ゴロッとしたプルドポークをあわせて、ミルク生地のフォカッチャに仕上げた一品

使用カゴメ商品 ・菜園風グリル野菜のミックス600ｇ

第3位 フーガスラタトゥイユ ～イタリア野菜＆レッドワイン～

スカイプロバンスベーカリー
宮崎義仁 シェフ

イロドリポイント

レッドワインで染まった生地にゴロッと発色豊かな野菜が彩りを添えており、凝縮されたラタトゥイユの旨味が特徴の一品

使用カゴメ商品 ・農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）
・４種野菜ラタトゥイユフィリング

イロドリパンカップとは？

「友達に紹介したくなるようなパン、彩り豊かなパン」のNo.1決定戦です。カゴメの商品を１種類以上使用してパンを作ってもらいました。アンケート会社がインターネットリサーチで、無作為に抽出した一般消費者に投票してもらい順位を決定します。評価基準としては見た目の鮮やかさ、見た目の美味しさです。

カゴメ 業務用Instagramでも
多くのイロドリメニューを発信中！
#カゴメ業務用 または #プロの野彩 でチェック

評価基準

- 見た目の**鮮やかさ**（SNS等で紹介したくなるパン）
- 見た目の**美味しさ**（食べてみたいと思うパン）

2022 Bakery Partner All rights Reserved.

第１位のレシピを大解剖！

たっぷりお野菜の菜園フォカッチャ

【材料】

生地

準強力粉	70%	ショートニング	4%
強力粉	30%	水	62%
上白糖	4%	発酵風味液（不活タイプ）	3%
塩	1.6%	生地改良剤	0.4%
イースト	3%	トマトパウダーイタリア産	7%
モルトエキス	0.3%	プロセスナチュラルチーズ ダイスカット（B）	15%
オリーブオイル	6%		

トッピング

ミックスチーズ（ゴーダチーズ）	30g
イタリアングリル野菜ハーブ＆ガーリック 600g	30g
ナスのグリルラウンドスライス 600g	25g
ズッキーニのグリルラウンドスライス 600g	40g
黄ズッキーニのグリルラウンドスライス 600g	35g
赤ペペローニのグリルスクエアカット 1kg	30g

※カゴメ冷凍野菜は冷凍のままだと、野菜の下の生地が生焼きみたいになり、逆に焼き時間を長くすると焦げてしまいます。そのため、生地の焼成具合に合わせるのであれば、必ず、常温で解凍した後、使用して下さい。

【材料】

ミキシング：↓L4 M9 H1 捏ね上げ 26℃
フロア：60 分→パンチ（ここで B 入れる）→ 30 分
分割：330ｇ
ベンチ：20 分
ホイロ：焼き型に入れ 32℃ 60 分
トッピング前：生地に数か所、指で穴をあける
トッピング：上記「トッピング」をちりばめる
焼成：スチーム 上 210℃ 下 210℃ 22 分～
仕上げ：焼成後オリーブオイルを塗る（分量外）

使ったカゴメ商品はこれ！

イタリアングリル野菜 ハーブ＆ガーリック600ｇ

南イタリアの太陽と肥沃な大地が育んだ強い旨みと甘みをもった野菜を大きめにカットし、ノンオイルでグリルした後に、オレガノやガーリックで味付けしました。野菜の彩りの良さ、グリルによって引き出された野菜の旨み、甘み、香ばしさ、そして調味済の手軽さが特長です。温めるだけで前菜や付け合せなどにご利用頂けます。

ナスのグリル ラウンドスライス 600ｇ

ズッキーニのグリル ラウンドスライス 600ｇ

黄ズッキーニのグリル ラウンドスライス 600ｇ

赤ペペローニのグリル スクエアカット 1ｋｇ

トマトパウダー イタリア産

売場映えする彩りのフォカッチャで魅了

「イロドリ」と栄養バランスを意識して、トマトを練り込んだフォカッチャ生地に、たっぷりと野菜をトッピング。カラフルで楽しいフォカッチャに仕上げました。あえて大きくすることで見た目のインパクトを出し、みんなで切り分けてシェアできるようにしました。店頭での販売時は、食パンのようにカットして販売するのがおすすめです。フォカッチャ生地はカゴメのトマトパウダーと、トマトと相性が良いダイスチーズを練り込み、ほんのり酸味があるもちっとした生地にしました。生地内にプロセスチーズを、トッピングにシュレットチーズを加えることで２種類のチーズでまろやかさも付与されています。

コンテスト 総評

ご参加いただいた皆様ありがとうございます。その他の作品は下記QRよりご覧いただけます。彩り豊かで美味しそうなパンは思わず手に取って食べたくなり、友達にも紹介したくなります。ぜひ彩り豊かなパンを製造してみてはいかがでしょうか。

自然を、おいしく、楽しく。 KAGOMEカゴメ株式会社
東京本社 食品企画部 TEL：03-5623-8501
https://www.kagome.co.jp/

2 | 2021 Bakery Partner All rights Reserved.