

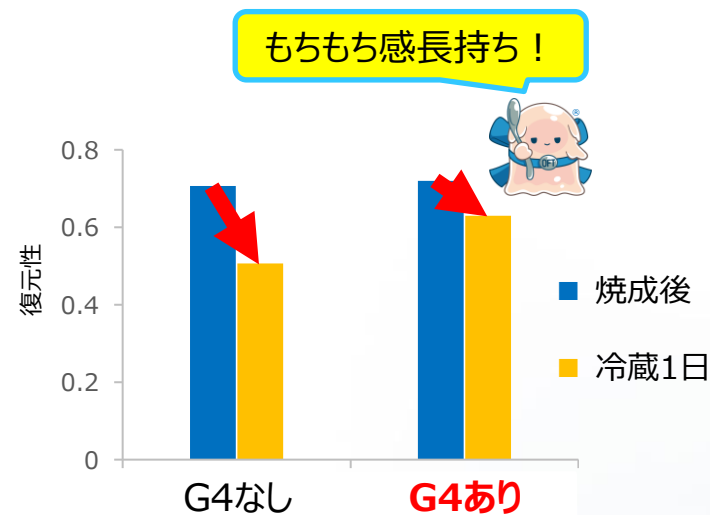
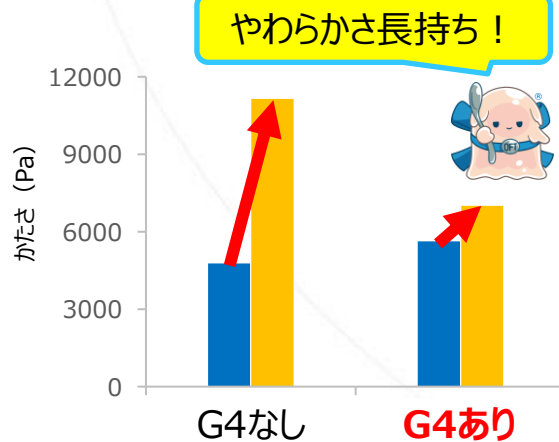
★菓子パン

～老化をおさえて、おいしさを維持～

■食パン（砂糖多め）のレシピ

強力粉	100.00 g
グラニュー糖	13.60 g
脱脂粉乳	4.80 g
食塩	1.50 g
小麦たんぱく	2.00 g
バター（食塩不使用）	10.00 g
水	72.00 g
ドライイースト	1.70 g

酵素製剤 G4-9460 0.14 g



★調理パン

～染み出しをおさえて、おいしさを維持～

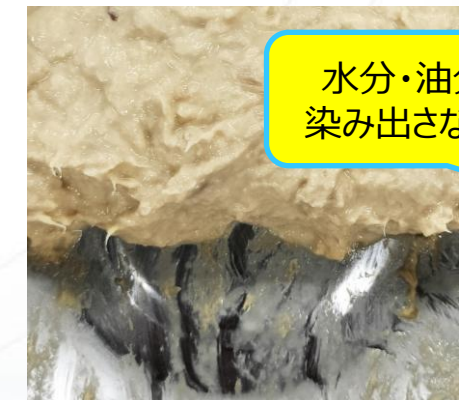
■中具（ツナマヨ）のレシピ

ツナ	50 g
マヨネーズ	25 g
醤油	5 g

増粘安定剤（顆粒）
試作品2503 0.4 g



増粘安定剤なし



増粘安定剤あり

水分・油分が
染み出さない！



※ 冷蔵
2日後撮影