

コラーゲンパンのご提案



×



丸善食品工業株式会社
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

カルメン：小麦ベースの発酵種（活性・液状）

水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用しています
きめ細やかで、なめらかな食感、口どけの良さを付与します

オラコロ：ライ麦ベースの発酵種（活性・液状）

ぱっと感じる、華やかで芳醇なココ味
日本人に愛される、もちもち食感を付与します

オーテンティック・デュラム：機能性を持つ発酵種（粉状）

プーリア州（南イタリア）のアルタムーラ・ブレッドの風味を独自技術で再現しました
あと引くココ味が強く、濃厚な味わいを付与します

イージー・ベークル(PJ)

湯通しが不要のベークル用10%ミックス
やわらかく、もちもちとした食感を付与します

S500プラス：ブレッド・インプルーバー

しっとりやわらかな食感を付与します
安定したボリュームのある商品をお作りいただけます

ジョーカー・キモ（PJ）：乳化剤不使用のブレッド・インプルーバー

使用量を変えることで、短期冷凍/スクラッチ、どちらの製法にも対応します
生地にソフトさとボリュームを付与します

mz ポークコラーゲンペプチド / mz チキンコラーゲンペプチド（冷凍 5kg×4袋）

- 半世紀以上培った『畜産原料の調達能力』を活かし、トレース管理された国産原料だけを使用しております（豚足・鶏足由来）
- 半世紀以上培った『畜産エキスの抽出技術』を活かし、酸・アルカリ不使用の熱水抽出で生産しています
- ゲル化しない液体タイプで、膨潤溶解をせず、水分の置き換えで使用可能です
- 一般的なコラーゲンやゼラチンと違い、分子量が小さく吸収率の良いコラーゲンペプチドです（分子量 2,000以下）
- 規模・用途に応じた3サイズを展開しております（5kg,500g,100g）
- 本品4gで1000mgのコラーゲンが摂取可能です

添加にあたって

- 必要に応じて水分量・食塩量を調整し、生地の状態によってはグルテンを追加してください
- パンにコクと風味が付与され、もちもち感や弾力が増します
- 焼成時の色づきが良くなり、クラストのさくみが増します
- 油やバターを引き立たせるパン（塩パン、フォカッチャ等）との相性が良いです
- 調理パン・食事パンへの添加をおすすめします。具材とのバランスが取れ、味付けに奥行きが出ます
- 「コラーゲンペプチド入り（〇〇mg配合）」「タンパク質入り」「鶏出汁、豚出汁入り」などの商品付加価値が付けられます

プレーン ベーグル

コラーゲン量
2.7g/^{1個}
100gあたり



- ・女性に根強い人気があるベーグルに、コラーゲンを配合しました
- ・1日に必要なコラーゲン量の約半分を摂取いただけます
- ・クラストの歯切れを良くし、しっとり感を高めたことでクラムとの一体感が増し、もちり感もありながら心地よい食べ口を実現しました
- ・おかず系、スイーツ系のどちらにも合うベーグルです

配合

強力粉(蛋白11.8)	100.0%
グルテン	3.0%
生イースト	1.4%
上白糖	5.0%
mzチキンコラーゲンペプチド	20.0%
水	35.0%
マーガリン	6.0%
イージー・ベーグル(PJ)	10.0%
カルメン	5.0%

※赤字はピュラトス製品

※青字は丸善製品

工程

ミキシング	L3ML6 ↓ ML6MH2
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	0分
分割	100g
ベンチタイム	5分
成形	リング形 (棒状にし繋げる)
ホイロ	34℃/80%/110分
焼成	スチーム500cc
焼成温度	180℃/200℃
焼成時間	14分

ナン

コラーゲン量
2.2g/^{1個}
120gあたり



- ・カレーやエスニック料理など、いろいろな料理と合う便利な食事パンです
- ・発酵種を配合することで、小麦の風味や旨みを感じられる生地に仕上げました
- ・もちっと、ふわっと、焼き目が香ばしい生地は、歯切れよく食べやすい食感です

配合

強力粉(蛋白11.8)	100.0%
グルテン	6.0%
生イースト	3.0%
食塩	1.6%
上白糖	6.0%
脱脂粉乳	4.0%
mzチキンコラーゲンペプチド	16.0%
全卵	10.0%
ヨーグルト(無糖)	15.0%
水	42.5%
サラダ油	3.0%
S500プラス	1.0%
カルメン	8.0%

※赤字はピュラトス製品

※青字は丸善製品

工程

ミキシング	L3ML6 ↓ ML6MH2
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	30分
分割	120g
ベンチタイム	60分
成形	両手で交互に渡し合い 平らに延ばしていく
焼成	
焼成温度	320℃/320℃
焼成時間	1分半

プチパン

- ・スープやサラダランチ、前菜やメイン料理など、お料理のおいしさを引き立てるライ麦風味の食事パンです
- ・歯切れのよい芳醇な味わいの生地は、もっちり軽い食感
- ・お好きな具材を挟んだミニサンドイッチにもピッタリです

コラーゲン量
0.95g/^{1個}80gあたり



配合		工程	
強力粉(蛋白11.8)	100.0%	ミキシング	L3ML6 ↓ ML6MH2
グルテン	5.0%	捏ね上げ温度	26℃
生イースト	2.5%	フロアタイム	60分
食塩	1.8%	分割	80g
上白糖	6.0%	ベンチタイム	15分
mzチキンコラーゲンペプチド	9.0%	成形	丸め
水	53.5%	ホイロ	34℃/80%/50分
ショートニング	3.0%	焼成	粉を振る
ジョーカー・キモ (PJ)	0.2%		スチーム200cc
オラココ	8.0%	焼成温度	240℃/220℃
		焼成時間	8分

※赤字はピュラトス製品

※青字は丸善製品

ブリオッシュ ソーセージ

コラーゲン量
0.64g/^{1個}40gあたり



- ・ふんわり甘いブリオッシュ生地でソーセージを巻いて焼き上げました
- ・歯切れの良さと、やわらかい口どけで食べやすく仕上げています
- ・あと引く甘じょっぱいおいしさ。お食事やおやつ、お酒のおつまみなど、いろいろな食のシーンでお召し上がりいただけます

配合		工程	
強力粉(蛋白11.8)	100.0%	ミキシング	L3ML6 ↓ ML6MH2
グルテン	8.0%	捏ね上げ温度	26℃
生イースト	6.0%	フロアタイム	60分
食塩	1.0%	分割	40g
上白糖	18.0%	ベンチタイム	15分
mzチキンコラーゲンペプチド	14.0%	成形	細長く延ばす
全卵	11.5%		ソーセージに巻き付ける
卵黄	11.0%		
水	24.0%	ホイロ	34℃/80%/60分
マーガリン	18.0%	焼成	塗り卵をする
ジョーカー・キモ (PJ)	0.3%	焼成温度	210℃/200℃
カルメン	8.0%	焼成時間	9分

※赤字はピュラトス製品

※青字は丸善製品

混ぜるだけ、簡単 コーンブレッド

コラーゲン量
4.78g/^{1個}
280gあたり



- ・アメリカの家庭でよく食べられているコーンブレッドをしっとり食感に仕上げました
- ・コーンのやさしい甘さを包み込む濃厚な生地の味わいが特徴です
- ・そのまま召し上がっていただいてもおいしくいただけますが、チキン料理などにもよく合います
- ・ベーコンを混ぜ込んだり、スパイスを効かせることで、お酒のおつまみとしても提案できます

配合

フランスパン用粉	80.0%
薄力粉	20.0%
ベーキングパウダー	4.0%
食塩	2.0%
上白糖	10.0%
mzチキンコラーゲンペプチド	22.0%
生クリーム35%	18.5%
牛乳	11.5%
全卵	61.0%
コーンペースト	32.0%
A バター（溶解）	14.0%
A コーン粒	45.0%
オーテンティック・デュラム	2.5%

※赤字はピュラトス製品

※青字は丸善製品

工程 ホイッパー使用

ミキシング ①合わせておいた粉類にA以外を入れて混ぜる

②粉気があるうちにAを投入し混ぜたら終わり

型入れ 焼成用紙を敷いた型6.5×15.5(cm)に280g入れる

焼成温度 170℃/170℃

焼成時間 35分

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321
E-mail: service_japan@puratos.com URL: www.puratos.co.jp


puratos
Food Innovation for Good

 **丸善食品工業株式会社**
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO., LTD.

〒175-0094 東京都板橋区成増1丁目30番13号 成増トーセイビル5階
1-30-13 Narimasu, Itabashi-ku, Tokyo 175-0094 Japan
Tel: 03-5998-0205 Fax: 03-5998-0214 URL: www.maruzenfood.co.jp

首都圏営業部	Tel. 03-5998-0202	Fax. 03-5998-0207
東日本営業部	Tel. 03-5998-0212	"
仙台営業所	Tel. 022-771-6506	Fax. 022-771-6508
札幌営業所	Tel. 011-895-2654	Fax. 011-895-2619
大阪支店	Tel. 06-6368-6775	Fax. 06-6368-6768
名古屋営業所	Tel. 052-778-6670	Fax. 052-778-6671
福岡営業所	Tel. 092-534-5525	Fax. 092-534-5526
鶴岡工場	Tel. 0235-25-1191	Fax. 0235-25-1194