



いきる素材

あきないおいしさ

# Pâtisserie & Boulangerie Oil

パティスリー&ブーランジェリーオイル

こめ油のTSUNOがおすすめる特別な製菓・製パン用オイル！

2017年7月31日（月）新発売

築野食品工業株式会社（代表取締役社長 築野富美）は、こめ油の新提案として、製菓・製パン用オイル『Pâtisserie & Boulangerie Oil』を2017年7月31日（月）～2017年8月2日（水）東京ビッグサイトで開催される、パティスリー&ブーランジェリージャパン展示会（ブース番号 B-310）にて発表し、同時に自社通信販売（<http://www.tsunorice.com>）で発売いたします。

## 【開発背景】

「こめ油をシュークリームの生地に練りこんだら、素材の味が生きてとってもおいしくなった」  
「バターのを減らしてこめ油を代わりに入れたら、小麦の味が際立った」そういったお声をパン屋さん、ケーキ屋さんから伺う機会が増えました。事実、こめ油の特長が製菓・製パンに非常に適しており、それを広く知っていただくため『Pâtisserie & Boulangerie Oil』を開発いたしました。

## 【商品説明】

製菓・製パンにより適したこめ油をご用意いたしました。（裏面詳細をご参照下さい）

『Pâtisserie & Boulangerie Oil 1500g』 1,296円（税込）

『Pâtisserie & Boulangerie Oil 180g』 421円（税込）

賞味期限：製造から1年（未開封）

## 【特長】（※ 事例は別紙 レシピページをご参照下さい）

- ◎ 素材のおいさを引き出す機能性成分がたっぷり！
- ◎ 劣化しにくく後味すっきり！あきないおいしさ！
- ◎ アレルギー表示対象27品目には含まれない！
- ◎ 非遺伝子組み換え原料！
- ◎ コレステロール 0 mg！
- ◎ 国産原料使用！
- ◎ 練りこみやすく作業も楽チン！

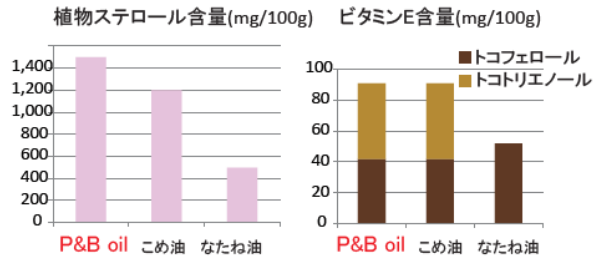
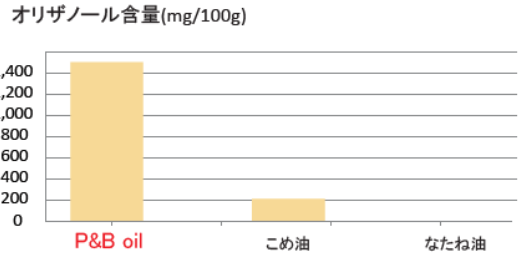
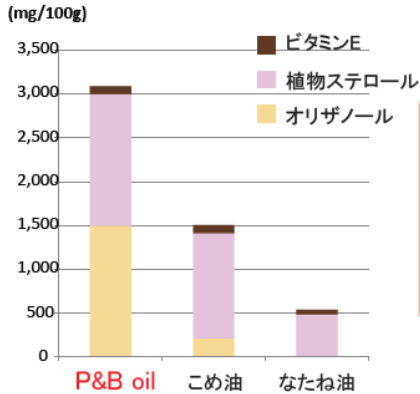
## 【食品安全マネジメント】

築野食品工業株式会社では、安心な食品供給を行える管理体制を構築するため、ISO22000に基づく食品安全マネジメントシステム認証を取得しました。





# ● 素材のおいしさを引き出す 豊富な機能性成分



※P&B oil = Pâtisserie & Boulangerie oil

※トコトリエノール=スーパービタミンE: ビタミンEの数十倍の抗酸化力を持つと言われる成分です。

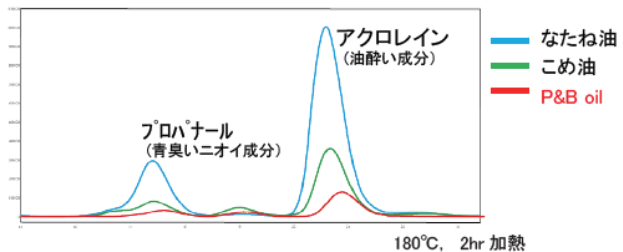
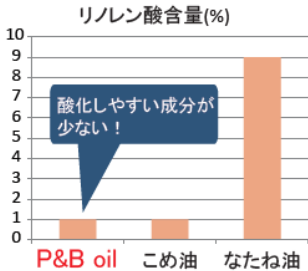
※参考文献:

Nakagawa.K, Miyazawa.T, et al. In Vivo Angiogenesis is Suppressed by Unsaturated Vitamin E, Tocotrienol.[J Nutr,137(8),(2007),1938-1943]

# ● 劣化しにくく後味すっきり

①酸化しやすい成分が少ない

②いやなニオイ成分の発生が少ない



## パティスリー&ブーランジェリージャパン展示会

2017年7月31日(月)~2017年8月2日(水) 10時~18時※最終日17時まで  
東京ビッグサイト西1ホール ブース:B-310

## <お問い合わせ先>

築野食品工業株式会社

〒649-7194 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

フリーダイヤル ☎ 0120-818-094

Web <http://www.tsuno.co.jp>

E-mail: [tsuno@tsuno.co.jp](mailto:tsuno@tsuno.co.jp)

担当: 真崎



## クッキー



バターをP&B oilで代替。  
サクサクした食感で、素材の味が生き、  
軽い仕上がりになります。

## 材料

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	1.5g (小さじ1/2弱)
全卵	100g
砂糖	160g
バター	60g
P&B oil	60g

1. オーブンは180°Cに予熱しておく。
2. 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜて、篩っておく
3. バターとP&B oilをよく混ぜる
4. 3. に砂糖を数回に分けて入れ、その都度よく混ぜる
5. 4. によくときほぐした全卵を少しずつ入れてその都度よく混ぜる
6. 2. の粉類を入れて混ぜる
7. 絞り袋に入れて、4～5cmに絞り出す
8. 180°Cのオーブンで12～13分焼く

## シフォンケーキ



サラダ油を多く使用するシフォンケーキに  
P&B oilを使用。素材の味が生き、  
後味がスッキリ。時間がたってもいやな  
ニオイがせず美味しさがキープできます。

## 材料 (17cm シフォンケーキ型1個分)

卵黄(L玉)	3個
卵白(L玉)	4個
砂糖	85g
水	60ml
P&B oil	50g
薄力粉	90g

1. オーブンは180°Cに予熱しておく。
2. 卵黄をほぐし、砂糖の約半量を入れてよく混ぜる。
3. 水、P&B oilをよく混ぜて、2. に少しずつ加える。
4. 薄力粉を篩い、3. に加えて混ぜる。
5. 卵白を泡立てる。残りの砂糖を2～3回に分けて入れ、  
しっかりしたメレンゲを作る。
6. メレンゲの約半量を4. に入れて混ぜる。
7. 残りのメレンゲも加えて混ぜる。
8. 生地を型に流し入れ、180°Cで約30分焼く。
9. 焼きあがったら、型を逆さにして冷ます。

## ブラウニー



卵や粉と混ぜやすく、いつもより楽に  
作業が進みます。ココアやくるみの風味  
が活かされ、コクがあるのにふんわり  
軽やかで、飽きずに食べられます。

## 材料 (角型 24m×24cm1枚分)

薄力粉	150g
ココア	30g
ベーキングパウダー	6g (小さじ1/2)
砂糖	200g
P&B oil	180g
卵	4個
塩	ひとつまみ
バニラエッセンス	少々
くるみ	60g
粉砂糖	少々

1. オーブンは180°Cに予熱しておく。
2. 薄力粉、ココア、ベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
3. くるみはフライパンで煎り、手で割る。
4. ボールにP&B oilと砂糖、塩一つまみを入れ混ぜ、  
溶き卵を少しずつ入れ、混ぜる。
5. 3. に1. と2. を入れさっくり混ぜる。
6. クッキングシートを敷いた角型に5. を流し入れ  
180°Cで約30分焼く。
7. 取り出し粗熱が取れてから切り分け粉砂糖をふる。