

人気商品
1123214

SHOWA

本格的なのにお手軽シリーズ!!

お手軽ビーフカレーパン 約80g

SHOWA 昭和物産株式会社

2023年4月6日版

ありそうでなかった!!

自然解凍後フライヤーで揚げるだけ!!

ホイロ
不要!!



自然解凍後にフライヤーで揚げるだけで・・・

もちりカレーパンができる!!

あらかじめ牛肉をミンチ加工し、ビーフのしっかり味&ピリ辛&粗めのパン粉で

「大人の咖喱パン味」に仕上げました。

製品名 : 1123214 SHOWA お手軽ビーフカレーパン

ケース : 82g×55個×入り

発注単位: 12ケース以上 (偶数ケース)

賞味期限: 製造日から6ヶ月(冷凍)



プール・花火大会・スキー場
レジャーで大活躍!!!!

〈カレーパン製造工程〉

①生地を室温23℃~24℃、湿度58%

1時間30分から2時間30分自然解凍をする ※1

(全体が曲がるようになり表面の生地は少しプヨプヨするとフライ適正生地状態になる)

②180℃の油で6分(1分反転3分反転2分)

新商品
1123254

SHOWA

本格的なのにお手軽シリーズ!!

お手軽クリームシチュードーナツ 約80g

ホイロ
不要!!



自然解凍後にフライヤーで揚げるだけで・・・

濃厚なコクを感じられる

クリームシチュードーナツができる!!

北海道産の牛乳と濃厚なコクを感じられる北海道産純

生クリームを使用し、際立つ3種の野菜の甘み&薄皮で

なめらかな口どけの「濃厚クリームシチュー味」に仕上げ

ました。

製品名 : 1123254 クリームシチュードーナツ

ケース : 80g×65個×入り

発注単位: 12ケース以上 (偶数ケース)

賞味期限: 製造日から6ヶ月(冷凍)



スーパー総菜売り場・
パン屋さんで採用事例あり!!!

〈クリームシチュードーナツ製造工程〉

①生地を室温23℃~24℃、湿度58%

1時間30分から2時間30分自然解凍をする ※1

(全体が曲がるようになり表面の生地は少しプヨプヨするとフライ適正生地状態になる)

②180℃の油で6分(1分反転3分反転2分)

〈製品特長〉:ベニエ(揚げたて)シリーズ

1. 包餡&醗酵する手間がかからない
2. ドウコン/ホイロがいらない為、設備投資が必要ない。
3. 通常の冷凍生地より、「より、高加水」の為、モチモチ食感に仕上がる。
4. もちりカレーパン・クリームシチュードーナツがチャンスロス/商品ロスなく製品化できる。
5. 異業種や関連業種でも販売提供可能 (唐揚げ店、道の駅、カレー店、地産ショップ等)



スマートリフター
(おすすめ推奨機器)

スマートリフター

上下運動により、油の使用量40%カット
揚げ時間45%カット、プログラム化可能

※【温度180℃・タイマー5分50秒
・11秒間隔上下・油切り3回設定】
外がサクッと、中は水分が逃げない為、
モチっと仕上がります。
両面を一度にフライする為、時間短縮

※スマートリフター使用で時短!!油40%削減!!裏返し不要!!

〈カレーパン/クリームシチュー製造工程QRコード〉



※1 最適解凍時間は
1時間30分~2時間です

お客様のプライベート商品開発も承りますのでご相談下さい。

- ・生地の色や辛さをオリジナル製品に変えられる (ターメリック・パプリカ等)
- ・通常のパン粉、ガリガリパン粉が選べる
- ・具材のアレンジが可能※3 (例) 野菜の種類、大きさ
- ・カレーの種類 (ビーフ・ポーク・マトンキーマ) あんこ等
- ・製造ロット→82g/個 約5,000個~8,000個

(1ヶあたりの大きさに依ります)

昭和物産株式会社

問い合わせ電話番号 03-5901-7032

"価格については、別途提示致します"

Eメール info-showa@to-ho.co.jp https://showa-bs.com/

