

## 主要な食事パンの配合と特徴 (ここにある全てのパンは「砂糖・卵・油脂」不使用)

パン	麦	重さ	酵母 (対粉)	窯	備考
<b>石窯食パン</b> (チーズやチョコなどアレンジ食パンいろいろ)	はるよこい 33% ニシノカオリ 33% タマイズミ 33%	480g	小麦酵母 25% レーズン酵母 25%	通常石窯	やさしい甘さと、しっとり・ふっくら・もちもち食感。 トースト◎ サンド○
<b>石窯食パン</b>	ユメシホウ 100%	480g	〃	〃	皮はパリッと香ばしく、麦の甘みが強い。 三重県の試験栽培中の小麦 トースト◎ サンド○
<b>味わい食パン</b>	上記プラス ライ麦全粒粉プラス10%	550g	〃	〃	石窯食パンより、味わい深く、よりしっとり。 トースト◎ サンド◎
<b>ジャンボカンパーニュ</b>	はるよこいのブレンド粉 70% 小麦全粒粉 10% ライ麦全粒粉 20%	2,000g	レーズン酵母 10% 小麦酵母 20% ライ麦酵母 20%	〃	麦のうまみがすごく強く、酸味も少しある。 クラスト (皮) はガシッと、クラム (中身) はしっとり・もっちり。 トースト○ サンド◎
<b>カンパーニュ (大・小)</b>	〃	大 650g 小 350g	〃	〃	ジャンボカンパーニュより、クラムが詰まっている。 トースト○ サンド◎
<b>カンパーニュプチ</b>	〃	100g	〃	電気 オーブン	蒸気焼成で、皮をパリッと軽い食感に仕上げている。 そのまま◎
<b>全粒粉100%の食パン</b> (食パン4本分)	石臼挽き 小麦全粒粉 1,200g	550g	レーズン酵母 200g 小麦酵母 200g ライ麦酵母 50g	通常石窯	一般的な全粒粉パンと比べ、独特な酸化したにおいもなく、甘みを強く感じる。 トースト◇ サンド◎
<b>ライ麦50%の食パン</b> (食パン4本分)	はるよこいブレンド 600g 石臼挽きライ麦全粒粉 500g	600g	レーズン酵母 100g 小麦酵母 100g ライ麦酵母 500g	通常石窯	ライ麦の甘みがあり、酸味もある。 しっとり・もちもち。クルミが入ったものもあり、フルーティなおいしさ。 トースト△ サンド◎ そのまま○
<b>ライ麦100%の食パン</b>	ライ麦1,100g	420g	ライ麦酵母 700g	石窯	4時間蒸し焼き。独特の甘みと酸味がある。 サンド◎

※食パン1コの生地重量：重さは焼くと5~10%軽くなります。

※サンドは、サンドイッチもしくはそのままつけて食べる事

※印の説明：△あまりあわない ◇あう ○よくあう ◎たいへんよくあう