解凍・リベイク方法

■ダンボールから取り出し、
ビニール袋に入れた状態で自然解凍して下さい。

■再凍結しないで下さい。

■解凍後の賞味期限は袋に入った状態
もしくは、フタつきの容器に入れた状態で2日です。
注)一部の商品に解凍後1日のパンが有ります。

■解凍後はカビの発生を防ぐ為、高温・多湿の場所を避け
涼しい場所で保管して下さい。
冷蔵保管は硬化の原因となります。

バラエティ・プチパンシリーズ/ハード
◆自然解凍/40分~1時間
◆焼成温度/約200℃
◆固定窯/蒸気3秒　焼成時間2~3分
◆コンベクションオーブン/蒸気5秒　焼成時間2~2分半

バラエティ・プチパンシリーズ/ソフト
◆自然解凍/40分~1時間
◆焼成温度/約180℃
◆固定窯/蒸気3秒　焼成時間2分
◆コンベクションオーブン/蒸気5秒　焼成時間2分

バゲット類
◆自然解凍/1時間20分~2時間
◆焼成温度/約200℃
◆固定窯/蒸気3秒　焼成時間3~4分
◆コンベクションオーブン/蒸気5秒　焼成時間3~4分

※あくまで目安のため、お好みの焼き加減に調整して下さい。
※解凍時間は室温や時期により異なります。
※オーブンの機種により焼成時間、蒸気時間が変わります。

湯種　小麦を熱湯で捏ね、約半日保存した種。

ルヴァン種　ライ麦粉・小麦粉・水で捏ね、数日低温保存した種。

発酵種　小麦・イースト・水・塩で捏ね、1日低温保存した種。

九州油糧工業株式会社
〒854-0072 長崎県諫早市永昌町8番21号
TEL.0957-26-3121／FAX.0957-26-3953
URL.http://www.kyu-yu.com/

KYUYU BREAD
きゅうゆのぱん
Since 2001



Have a good day!

BAGUETTE･BREAD SERIES

バゲット・食パン・バンズシリーズ

そのままでも、具材を挟んでも色々なアレンジを楽しめます。

長崎ちゃん麦 70% ミルクフランス 25



【入数】20ヶ入×10袋

「長崎ちゃん麦」を使用したミルクフランスです。
※小麦粉のうち長崎ちゃん麦を70%使用

ルヴァン種 グラハムバゲット 350



【入数】5本入×5袋

福岡県産全粒粉を使用したバゲットです。

発酵種 バゲット 350



【入数】5本入×5袋

発酵種で深みを出したバゲットです。

デニッシュ食パン



【入数】1本入×14袋

甘みがある高級マーガリンを使用したデニッシュ角食です。

内麦食パン



【入数】1本入×14袋

風味良い九州産小麦粉を使用した角食です。



ルヴァン種 ホットドッグ 40



【入数】12本入×10袋

ホットドッグ70をサイズダウンし、扱いやすくしました。

ルヴァン種 ホットドッグ 70



【入数】10本入×9袋

定番おすすめドッグ。ルヴァン種を使用することによりコクが増しました。

発酵種 フランスドッグ 80



【入数】10本入×9袋

フランス生地に発酵種をプラスしたワンランク上のドッグです。

湯種 コッペパン 60



【入数】12本入×9袋

口どけ良くやわらかい食感が特徴のコッペです。

湯種 コッペパン 85



【入数】7本入×10袋

コッペパン60と同生地で、大きめのサイズです。

ルヴァン種 ミニバーガーバンズ30



【入数】20ヶ入×10袋

ミニサイズのバンズです。パーティーやバイキング料理などで大活躍です。

ルヴァン種 バーガーバンズ55



【入数】16ヶ入×6袋

食べやすいサイズでやや平らな形のバンズです。

ルヴァン種 バーガーバンズ85



【入数】8ヶ入×10袋

定番おすすめバンズ。ルヴァン種を使用することによりコクが増しました。

湯種 ベーグル 70



【入数】16ヶ入×6袋

サンドや食事用に最適、以前製造していたものを完全リニューアルです。
※穴の大きさ・形は一定になりません。

VARIETY SERIES

バラエティシリーズ

程良いサイズ、幅広いバリエーション展開。
ブッフェ・パーティー・レセプション等のイベントで大活躍!!

ベイクド ジャガイモパン 25



【入数】20ヶ入×10袋

ジャガイモパンに焼き色をつけ香ばしさをプラス。
サイズダウンにより更に召し上がり易くなりました。

ルヴァン種 クルミパン+カット30



【入数】20ヶ入×12袋

ルヴァン種とクルミの甘さが程よくマッチしたパンです。

ジャガイモパン 30



【入数】20ヶ入×10袋

リベイクでお好みの焼き色に仕上げてご利用下さい。

湯種 ホウレン草パン 28



【入数】20ヶ入×10袋

湯種を使用し美味しさ長持ち。ほうれん草の風味が引き立ちます。

ルヴァン種 ミニクリームデニッシュ 30



【入数】20ヶ入×10袋

さっぱりした甘さのカスタードクリームを手巻きしたミニデニッシュです。

ルヴァン種 ひまわりパン 25



【入数】20ヶ入×10袋

シンプルな生地にひまわりの種がアクセントになったパンです。福岡県産全粒粉を使用。

ルヴァン種 そのぎ茶パン 25



【入数】20ヶ入×10袋

風味よい、そのぎ茶の抹茶粉末を生地に使用しました。

発酵種 クッペ 40



【入数】16ヶ入×10袋

発酵種を使用した味わい深いクッペです。シンプルで色々な料理と好相性です。

ルヴァン種 グラハムクッペ 40



【入数】16ヶ入×10袋

福岡県産全粒粉を使用、香ばしさも楽しめる味わい深いクッペです。

発酵種 グレインクッペ 40



【入数】16ヶ入×10袋

歯応えや香ばしさが特徴の穀物ミックスを使用したクッペです。

長崎ちゃん麦 70% ミルクフランス 25



【入数】20ヶ入×10袋

「長崎ちゃん麦」を使用したミルクフランスです。
※小麦粉のうち長崎ちゃん麦を70%使用

ルーティンロール 40



【入数】15ヶ入×10袋

糖質70%オフの粉をベースにミライプロテイン®も配合、クルミ・きな粉も加えたパンです。
※1個当たり たん白質 約5.2g
（100g当たり たん白質 約13g）

ルヴァン種 黒糖全粒粉 30



【入数】20ヶ入×10袋

福岡県産全粒粉の香ばしさと黒糖の優しい甘さが特徴のミニサイズパンです。

ルヴァン種 ミニクロワッサン 23



【入数】20ヶ入×10袋

食感にこだわり、手巻きで仕上げました。

ブリオッシュ 28



【入数】15ヶ入×10袋

バターを増やし、口どけ良くソフトに仕上げました。

ルヴァン種 ソフトロール 25



【入数】20ヶ入×10袋

発酵バター入りのマーガリンを使用した人気のロールパンです。

※入数変更する場合があります。　※名称横の数値は焼成前生地重量です。