

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## バターロール



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
マーガリン	12
砂糖(上白糖)	12
植物性生クリーム	10
鶏卵	6
イースト	3.5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、卵、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## 子供パン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
砂糖(上白糖)	14
ショートニング	6
イースト	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆含む)

## はちみつパン



### 原料配合

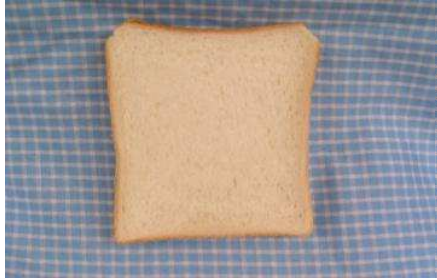
原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
はちみつ	20
ショートニング	6
イースト	5.5
砂糖(上白糖)	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## 食パン

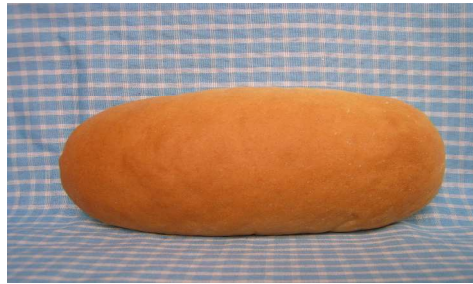


### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
マーガリン	5
砂糖(上白糖)	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## コッペパン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
マーガリン	5
砂糖(上白糖)	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## ぶどうパン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
乾ぶどう	30
砂糖(上白糖)	14
ショートニング	6
イースト	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩(精製塩)	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## ツイストパン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
砂糖(上白糖)	20
ショートニング	6
イースト	3.5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## スクールメロン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
砂糖(上白糖)	14
ショートニング	6
植物性生クリーム	5
鶏卵	5
イースト	3.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2
メロン生地	
小麦粉	47.05
砂糖	23.53
鶏卵	14.12
マーガリン	14.12
香料・食塩 (内訳0.10,0.14)	0.24
ベーキングパウダー	0.94

\* アレルギー物質:小麦、卵、乳、(原材料の一部に大豆を含む)

## パインパン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
ドライパイン	30
ショートニング	6
砂糖(上白糖)	4
イースト	3.5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## チーズパン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
チーズ	30
砂糖(上白糖)	15
ショートニング	6
イースト	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## ソフトフランスパン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
ショートニング	6
イースト	3
砂糖(上白糖)	2
食塩	2
小麦たんぱく	1
モルト	0.2
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、  
(原材料の一部に大豆、乳成分を含む)

## ライスボール(米粉パン)



### 原料配合

原料名	配合比g
県産米粉(彩のかがやき)	50
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	15
輸入小麦粉(1等粉使用)	35
小麦たんぱく	10
砂糖(上白糖)	12
マーガリン	12
鶏卵	12
イースト	3
国産脱脂粉乳(北海道産)	2
食塩	1.8
酒麴	0
ビタミンC	0.1
鶏卵(つやだし用)	微量
白ざら糖	3

\* アレルギー物質:小麦、乳、卵  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## 豆乳セサミバーズ



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
豆乳	15
マーガリン	8
オリゴ糖(北海道産ビート)	6
白ごま	5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	2.5
小麦たんぱく	1
食塩	1.7
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、大豆、乳、ごま  
\* 豆乳セサミバーズは横スライスされています。

## クロワッサン(卵抜き)



### 原料配合

原料名	生地配合比g
小麦粉(強力粉)	39.63
小麦粉(薄力粉)	4.40
ホエイパウダ	1.76
イースト	2.64
砂糖	4.40
食塩	0.70
マーガリン	2.20
折込用油脂	17.61
ビタミンC	0.09
酒麴	0.13

\* アレルギー物質:小麦、乳

## 山型食パン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
バター	3
乳等を主要原料とする食品	3
砂糖	5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	3
食塩	1.6
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## 黒パン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
加工黒糖	15
ビート糖	10
無塩マーガリン	5
イースト	5
タピオカ澱粉	5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## コバトンパン・チョコ



### 原料配合

原料名	生地配合比g
小麦粉(強力粉)	40.61
小麦粉(薄力粉)	10.15
ホエイパウダー	1.52
砂糖	7.61
食塩	0.76
全卵	7.61
イースト	3.05
ビタミンC	0.10
酒麴	0.15
マーガリン	5.08
風味改良製品	4.06
チョコビス(26g)	ビス100g当り
小麦粉	40
砂糖	19.8
全卵	11.9
マーガリン	7.9
還元水飴	6
チョコチップ	6
ココアパウダー	3
食塩	0.1
膨張剤	0.8
植物油脂	1.4
動物油脂	1.2
香料	0.1
水	1.8

\* アレルギー物質:小麦、乳、卵  
(原材料の一部に大豆を含む)

## コバトンパン・ミルク



### 原料配合

原料名	生地配合比g
小麦粉(強力粉)	40.61
小麦粉(薄力粉)	10.15
ホエイパウダー	1.52
砂糖	7.61
食塩	0.76
全卵	7.61
イースト	3.05
ビタミンC	0.10
酒麴	0.15
マーガリン	5.08
風味改良製品	4.06
メロンビス(20g)	ビス100g当り
小麦粉	47.3
砂糖	23.4
マーガリン	14.1
全卵	14.1
食塩	0.1
膨張材	0.9
香料	0.1

\* アレルギー物質:小麦、乳、卵  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

たまごパン



原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
砂糖(上白糖)	20
鶏卵	15
ショートニング	6
イースト	5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.8
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、卵、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

バターリングパン



原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
バター	5
乳等を主要原料とする食品	5
砂糖(上白糖)	6
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	3
食塩	1.4
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.15

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

さきたまロール



原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	100
マーガリン	6
砂糖(上白糖)	6
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	2.5
小麦たんぱく	2.5
食塩	1.6

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## チョコペストリー



### 原料配合

原料名	生地配合比g
小麦粉(強力粉)	32.96
小麦粉(薄力粉)	8.24
ホエイパウダ	1.65
イースト	2.88
砂糖	6.18
食塩	0.49
ショートニング	6.18
全卵	7.42
ショコラシート	18.13
ビタミンC	0.08
酒麴	0.12
塗り卵(1製品当量) 0.5g	

\* アレルギー物質:小麦、乳、卵  
(原材料の一部に大豆を含む)

## フラワーペストリー



### 原料配合

原料名	生地配合比g
小麦粉(強力粉)	34.93
小麦粉(薄力粉)	8.73
ホエイパウダ	1.31
イースト	2.62
砂糖	8.73
食塩	0.66
粉末油脂	4.37
全卵	5.24
折込用油脂	13.97
ビタミンC	0.09
酒麴	0.13
塗り卵(1製品当量) 0.5g	

\* アレルギー物質:小麦、乳、卵  
(原材料の一部に大豆を含む)

## デニッシュペストリー(卵抜き)



### 原料配合

原料名	生地配合比g
小麦粉(強力粉)	32.96
小麦粉(薄力粉)	8.24
ホエイパウダ	1.65
砂糖	6.18
食塩	0.49
ショートニング	6.18
折込用油脂	18.13
イースト	2.88
ビタミンC	0.08
酒麴	0.12

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)



# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】平成29年3月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## 山型黒糖食パン



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
加工黒糖	15
ビート糖	10
無塩マーガリン	5
イースト	5
タピオカ澱粉	5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## マーブル食パン (ココア)



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉(さとのそら、1等粉)	30
輸入小麦粉(1等粉使用)	70
砂糖(上白糖)	11
バター	2.5
乳等を主要原料とする食品	2.5
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
イースト	2.5
植物性クリーム	2
食塩	1.7
ココア	2.4
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、  
(原材料の一部に大豆を含む)

## いちごマーブル食パン **NEW**



### 原料配合

原料名	配合比g
強力粉	100
脱脂粉乳	2.5
イースト	5
イーストフード	0.1
砂糖	10.5
塩	1.79
ショートニング	5.5
マーガリン	7.5
加糖練乳	6
イチゴパウダー	2.5
イチゴソース	5

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

コンタミネーション:卵・乳・落花生・オレンジ・くるみ・鶏肉・豚肉  
りんご・バナナ・ごま