

# あさひ A のパン製造

計量⇒ミキシング⇒分割・成形⇒焼成⇒検品・袋詰め⇒配達までの流れ☆☆

かし 菓子パン・ しょく 食パンなど、しゅるい 種類によってつかざいりょう 使う材料がかわりますので、

はいごうひょう 配合表をみながら しんちょう 慎重にざいりょう 材料を計ります。

はか 計ったざいりょう 材料をミキサーに入れて、い こねあげます。



き 決められたグラム数にすう 生地をきし 切り分けて、ていねい 丁寧にやさしくまる 丸めます。

あんこをつつ 包む・ソーセージにくるくるま 巻きつける・包んだ生地をカットする・

チョコレートぼう 棒をはさんでロールするなどたくさんのしゅるい 種類のパンがあり、

お客様の注文の数をせいけい 確認しながら成形していきます。



せいけい きじ はっこう こ や あ  
成形したパン生地を発酵させ、その後オーブンで焼き上げます。

しつおん しつど はっこう じかん ちょうせい  
室温・湿度によって、発酵させる時間なども調整します。



あさひの しょく パンは、とても人気があり、小さい子供からお年寄りまで、

はばひろ ねんれいそう きゃくさま こうにゆう  
幅広い年齢層のお客様に購入していただいています。



こころ こ おい  
心を込めてつくるパンは、とても美味しく

りぴーター多数の自慢の商品ばかりです。

あさひの しょく パンは、

ながさき  
長崎ハトシロールにも

しょう  
使用されています。



や 焼きあがったパンは粗熱<sup>あらねつ</sup>をとり、スライスやデコレーションをします。

この時に、<sup>とき</sup>焦げや異物が商品<sup>しょうひん</sup>についていないか、しっかり確認<sup>かくにん</sup>をしながら

一つ一つ袋<sup>ふくろ</sup>に入れていきます。



パンを袋<sup>ふくろ</sup>に入れて、シーラーで口を閉じたら賞味期限シール<sup>しょうみきげん</sup>を貼<sup>は</sup>って仕上げ

ます。この時は、パンの種類<sup>しゅるい</sup>や日付<sup>ひづけ</sup>のチェック<sup>たいせつ</sup>が大切です！！



準備<sup>じゅんび</sup>ができたなら、配達担当<sup>はいたつたんとう</sup>の方が  
検品<sup>けんぴん</sup>をしてから車<sup>くるま</sup>に積み<sup>つ</sup>みます。

あとは、安全運転<sup>あんぜんうんてん</sup>でお客<sup>きやくさま</sup>様の元<sup>もと</sup>  
にお届け<sup>とど</sup>けします♪

ワークショップあさひ A オリジナルの

## ☆プレミアム ミルキー ブレッド☆

ざいりょう つく 材料と作りかたに とてもこだわっています。



うりあげ あ 売上を上げることが、利用者りようしやのみなさん

のお給料きゅうりょう つなに繋がります。どうすれば、

もっとパンうが売れるだろうか???

こんな商品しょうひんはどうだろう？

と、商品開発しょうひんかいはつにも力ちからを入れて

と取り組んでいます。

そしてこの高級食パンこうきゅうしょくも

誕生たんじょうしました♪♪♪

