

あさひ A のパン製造

ワークショップあさひ A ベーカリー班

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☆☆

かしパン・しょく食パンなど、しゅるい種類によって使うつ かざいりょう材料が変わりますので、

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

はか 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きわけて、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 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 室温・湿度によって、発酵させる時間なども調整します。



あさひの食パンは、とても人気があり、小さい子供からお年寄りまで、

幅広い年齢層のお客様に購入していただいています。

こころを込めてつくるパンは、とても美味しく

リピーター多数の自慢の商品ばかりです。



あさひの食パンは、

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。



焼きあがったパンは粗熱をとり、スライスやデコレーションをします。

この時に、焦げや異物が商品についていないか、しっかり確認をしながら一つ一つ袋に入れていきます。



パンを袋に入れて、シーラーで口を閉じたら賞味期限シールを貼って仕上げます。この時は、パンの種類や日付のチェックが大切です！！



準備ができたなら、配達担当の方が

検品をしてから車に積みます。

あとは、安全運転でお客様の元

にお届けします♪

ワークショップあさひ A オリジナルの

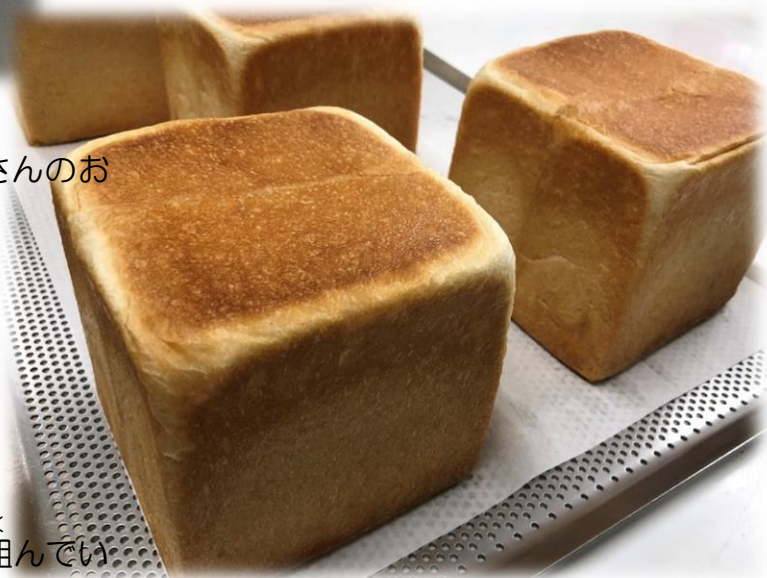
☆プレミアム ミルキー ブレッド



Premium
Milky Bread

- * 沖縄・奄美のさとうきび(100% 花見糖)と希少価値が高く高級品であるカルヒスバターを使用
- * オーバーナイト製法(長時間低温発酵) ゆっくり...じっくり...発酵させ甘み&風味をUP!
- * こだわりの湯種を使用し、もちりで美味しい状態が長い!
- * 乳製品が豊富にとってもミルキー♡♡

数量限定 毎週木曜日



うりあげ あ りようしゃ
売 上 を 上 げ る こ と が 、 利 用 者 の み な さ ん の お

きゅうりょう つな
給 料 に 繋 が り ま す 。 ど う す れ ば 、

う
も っ と パ ン が 売 れ る だ ろ う か ? ? ?

しょうひん
こ ん な 商 品 は ど う だ ろ う ?

しょうひんかいほう ちから と く
と 、 商 品 開 発 に も 力 を 入 れ て 取 り 組 ん で い
ま す 。

★地域との連携★筋肉バランス療法 Flow とコラボして、手軽にたんぱく質を

摂取できるよう、プロテイン入り食パン「ダンベルパン」が誕生しました。

これからも新たな取り組みを積極的に行い、賃金向上に繋げていきます。



高齢化が著しい昨今、現代人はいかに健康寿命を長く保たせることが課題ではないでしょうか? しかし、運動は苦手、プロテインを飲むのが大変、しつこい味を覚える時間がない、そんな悩みを解決する「手軽にタンパク質を摂取できる食パン」を開発しました。その名も「ダンベルパン」従来の食パンより、タンパク質含有量は倍々含まれているため、主食から簡単にタンパク質を摂取できます。とくに「ダイエット者におすすめ」「健康が気になる中高生」「食の細いお年寄り」などに食べてほしい。お手軽に、美味しく、健康的な毎日をダンベルパンで手に入れますよ!

2枚(1枚)
1,080円(税込)

1枚(半分)
580円(税込)

ダンベルパン