California Raisin The Finalist Award
カリフォルニア･レーズン入選

The Wholesale Product Category
ホールセール商品部門（WS部門）

The 34th California Raisin Bakery New Product Development Contest
第34回 カリフォルニア･レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

レザン　ジャポネ
raisin japonais



黒澤　史江　Fumie Kurosawa
Fuji Baking Co., Ltd., Yokohama Factory
フジパン株式会社　横浜工場



この商品はレーズンを主役にした和洋折衷のデニッシュです。
トレンドでもある餅を取り入れ、もちっとした食感と小倉餡の優しい甘味を重ね、レーズンの甘酸っぱさに味噌の風味豊かな甘塩っぱいフィリングで、和洋の調和と果実感をひと口ごとに楽しめる仕立てにしました。
和素材はアクセントではなく、レーズンの魅力を際立たせるための背景として設計しました。
親しみ易さと新しさの両方を表現し、老若男女に手に取って貰えるよう願っています。

材料／配合

デニッシュ生地
強力粉……100%
イースト……3%
上白糖……5%
食塩……1.5%
全卵粉末……1%
マーガリン……5%
乳化剤……2%
日持ち向上剤……0.5%
改良剤①……0.5%
改良剤②……0.5%
仕込水…… 60%

（折込用原料）
折込油脂…… 35%
カリフォルニア・レーズン…… 45%

餅フィリング
餅ミックス粉……100%
液状油脂……5%
日持ち向上剤……1%
仕込水…… 70%

味噌フィリング
味噌……200%
上白糖……400%
マーガリン……300%
蜂蜜……100%
薄力粉……100%

工程

デニッシュ生地
本捏
ミキシング L4H4↓L4H6
捏上温度　22℃
冷却　リタード5℃一晩
折込み　折込油脂35%とレーズン45%
三つ折り2回、四つ折り1回
分割重量　デニッシュ生地68g
餅フィリング18g
小倉餡18g
味噌フィリング3g
成形　デニッシュ生地を厚さ3mmまでシーターで伸ばし、10mm×17mmでカットする。
生地中央にブレードを入れる。

ブレードを入れた生地の上に餅フィリングと小倉餡を各18g絞る。

生地を2つに折りたたみ、端からくるくると巻いてセルクルを被せる。

ホイロ条件　温度35℃　湿度65%　60分
ホイロ後　表面に味噌フィリングを3g線描きする
焼成温度　上火190℃　下火220℃　18分
餅フィリング工程　オールインワン製法L1H2

味噌フィリング工程
マーガリン、上白糖を混ぜ（L3）蜂蜜を加え混ぜる（L2）味噌も加えて混ぜ（L1）
薄力粉を加え混ぜる（L2）

仕上げ　焼成後、トッピングパウダーを振る。