PAN no TANE

# Office の Bakery

オフィスのベーカリー

いま、新しい働き方や、オフィスのあり方が模索される中、
社内のモチベーション向上や離職率の軽減のため、福利厚生の充実が求められています。
そんな中でも、従業員の健康や幸福のベースにあるのはやはり「食」の環境。
「オフィスのベーカリー」は手軽に本格焼きたてパンを味わっていただける
独自の冷凍パン生地をオフィスにお届けするサービスです。

パン生地に焼き目がつき、膨らんでいく様子や、

オーブンから立ちのぼる、小麦やバターの芳醇な香り、

口に含んだ瞬間の驚きの食感。

本当の焼きたてでしか味わえない感動を

ぜひ、あなたのオフィスにも。

# 職場環境の向上にぜひご活用ください。

## 食からも健康的なオフィスに

お菓子やインスタント食材で偏りがちな間食を、添加物の少ない本格パンで健康的に。
忙しい朝の朝食や、飲食店が混雑するお昼休みの慌ただしさも軽減。
パンを焼き、食べる体験の共有で、社内のコミュニケーションも活性化します。

## 飽きのこない充実したメニュー

豊富なスタンダードメニューに加え、シーズンごとに、季節限定商品もご提案します。
また、商品のご注文時に、ご感想やアンケートを承ることで、
より良い商品・サービスの改善に取り組みます。

## 食品ロスの軽減に

食品ロスは、環境にも経済的にも大きな影響を与える問題です。
冷凍パン生地の賞味期限は長く、冷凍庫での長期保存が可能。
社内で必要な分だけ消費することで、食品ロスの軽減に貢献します。

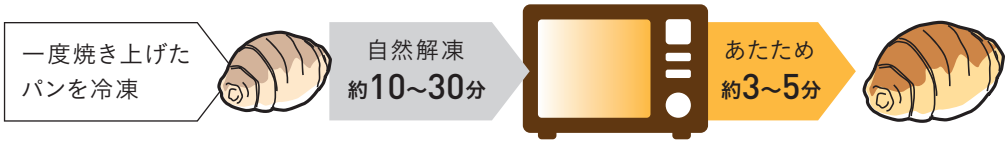
# 本当の焼きたてだからこそ味わえる感動があります。

一般的な業務用冷凍パンは、一度焼き上げたパンを冷凍した「冷凍パン」や、未発酵の生地を冷凍した「冷凍パン生地」ですが、
「オフィスのベーカリー」がお届けするのは、最終発酵を終えた「冷凍パン生地」です。
独自製法により、解凍・発酵が不要でそのままオーブンで焼き上げが可能なため、
限られた休憩時間や、仕事の合間でも、手軽に本格的な焼きたてパンが味わえます。

**■オフィスのベーカリーの「冷凍パン生地」**

解凍・発酵が不要でそのまま予熱したオーブンレンジへ

■一般的な**「冷凍パン」**




解凍の時間が必要。レンジで行うのは焼き上げではなくあたため

■一般的な**「冷凍パン生地」**

解凍後、さらに発酵の手間が必要で、焼き上りまで時間がかかる

# バリエーション豊かなラインアップをご用意。

## ■クロワッサンのたね ｜ 最もこだわりぬいた、パンの王道クロワッサン。「カリッ」「ジュワッ」「フワッ」焼きたての食感をぜひご体験ください。

### バタクロ（中サイズ／小サイズ）

バターたっぷりのクロワッサン。焼いている最中から染み出てくるほど！焼きたての魅力を最も感じられるイチオシ商品。

原 材 料 ： 小麦、バター、牛乳、砂糖、マーガリン、練乳、ルヴァン種、イースト、食塩、モルト、イーストフード、乳化剤、香料、酸化防止剤（サッカリNa、V.E）
アレルゲン： 小麦、乳
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 55g（中サイズ・冷凍生地）25g（小サイズ・冷凍生地）／入数：3個（中サイズ）、5個（小サイズ）

### ノマクロ（中サイズ／小サイズ）

通常の素材配合のクロワッサン。オーソドックスな味の中にも素材の甘みを感じることができます。

原 材 料 ： 小麦、牛乳、バター、砂糖、マーガリン、練乳、ルヴァン種、イースト、食塩、モルト、イーストフード、乳化剤、香料、酸化防止剤（サッカリNa、V.E）
アレルゲン： 小麦、乳
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 55g（中サイズ・冷凍生地）25g（小サイズ・冷凍生地）／入数：3個（中サイズ）、5個（小サイズ）

### ミニクロ（チョコ）

生地にチョコレートを練り込んだ小さめサイズのクロワッサン。マーブルデザインでかわいらしい一品です。

原 材 料 ： 小麦、チョコレートフラワーペースト、卵、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、加工でんぷん、香料、増粘多糖類
アレルゲン： 小麦、乳、卵
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 25g（冷凍生地）／入数：5個

### ミニクロ（カスタード）

生地にカスタードクリームを練り込んだ小さめサイズクロワッサン。まろやかなクリームが口の中にひろがります。

原 材 料 ： 小麦、フラワーペースト、卵、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、加工でんぷん、香料、増粘多糖類
アレルゲン： 小麦、乳、卵
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 25g（冷凍生地）／入数：5個

## ■サイドのたね ｜ メインのおかずやスープがあるときに添えたいプレーンなパン。定番の商品も焼きたては新鮮な驚きが体験できるはず。

### バターロール（バター多め）

豊かなバターの風味が広がる満足度の高い一品。

原 材 料 ： 小麦、発酵バター、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード
アレルゲン： 小麦、乳
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 75g（冷凍生地）／入数：3個

### バターロール（ノーマル）

どんな食事でもあわせられるプレーンなおいしさ。

原 材 料 ： 小麦、発酵バター、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード
アレルゲン： 小麦、乳
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 75g（冷凍生地）／入数：3個

### フランスパン

小麦の風味をダイレクトに味わえるフランスパン。

原 材 料 ： 小麦、食塩、ラード、小麦タンパク、乾燥酵母、モルト、乳化剤
アレルゲン： 小麦
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 220g（冷凍生地）／入数：1個

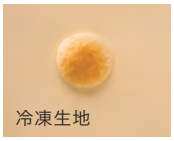
まずはお気軽に
お問い合わせください。

06-6630-8664
（月～金曜日 10:00～18:00）

## ■おやつのたね ｜ 休憩やリフレッシュタイムにコーヒーやお茶と一緒に楽しめる商品を揃えました。

### あんパン

ふんわりとした生地としっとりとした粒あんが絶妙。




原 材 料 ： 小倉あん、小麦、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード
アレルゲン： 小麦、乳
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 100g（冷凍生地）／入数：3個

### クリームパン

濃厚で香り豊かなクリームが楽しめる一品。

原 材 料 ： 自家製カスタード、小麦、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード
アレルゲン： 小麦、乳、卵
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 100g（冷凍生地）／入数：3個

### カレーパン

カリッと香ばしい生地にごろっとした具材がたっぷり。

原 材 料 ： カレーフィリング、小麦、砂糖、マーガリン、練乳、イースト、食塩、脱脂粉乳、イーストフード、香辛料、調味料（アミノ酸）、加工でんぷん、着色料（カラメル色素）、保存料、増粘剤、ph調整剤、香料
アレルゲン： 小麦、乳
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 95g（冷凍生地）／入数：3個

### もちたまケーキ（プレーン）

もちっとした食感とプレーンな甘みがやみつきに。

原 材 料 ： ミックス粉、卵、マーガリン、サラダ油、加工でんぷん、膨張剤、乳化剤、増粘剤、香料
アレルゲン： 小麦、乳、卵
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 30g（冷凍生地）／入数：5個

### もちたまケーキ（チョコ）

もちもち食感の生地にチョコレートを練り込みました。

原 材 料 ： ミックス粉、卵、マーガリン、サラダ油、ココアパウダー、加工でんぷん、膨張剤、乳化剤、増粘剤、香料
アレルゲン： 小麦、乳、卵
賞 味 期 限： 製造日より冷凍で90日
内 容 量 ： 30g（冷凍生地）／入数：5個

**新商品開発中**

お客様により満足いただけるよう新商品を開発しています。掲載商品以外にも、ラインアップは増加していきますので、ご契約いただいたお客様には、随時お知らせさせていただきます。

## お届け内容について

フリーザーパックに入った冷凍パン生地と、おいしく召し上がっていただくための「焼き方レシピ」をお付けしてお届けいたします。専用の冷凍庫とオーブンレンジもご用意していますので、社内にカフェブースの導入を検討されている企業様にぴったりです。

**焼き方レシピ**
商品ごとに適切な予熱温度や焼き時間を掲載しています。

**フリーザーパック**

専用の冷凍庫とオーブンレンジもご用意しております。

商品は全て冷凍パン生地でのお届けとなります。冷凍庫（-18℃以下）で保存してください。お召し上がり方は商品に同梱しております「焼き方レシピ」をご参照ください。

# 本当の「焼きたてパン」を全国の食卓に。

これだけ日本の食文化に根付いたパンも、その「焼きたて」を体験できる機会はごくわずかです。
ベーカリーで焼き上がったパンも、店頭にならんだ瞬間から「焼きたて」の風味はどんどん落ちていき、
ご家庭やオフィスで食べる頃には「焼きたて」とはほど遠いものになってしまいます。

私たちはオーブンで焼き上げる直前の最終発酵を終えたパン生地を冷凍し、
最終工程の焼き上げのみを残した状態で、お客様に届ける独自の製法を開発いたしました。
だれでも手軽に「焼きたてパン」のおいしさを体験できる。
そんな今までにない食文化を日本の食卓に届ける。それが私たちの使命です。

**契約ベーカリーと共同で独自に商品を開発し、全国のご家庭やオフィスに「焼きたてパン」の体験をお届けします。**

MIRA KOTO

**株式会社 未来のコト**
〒556-0017 大阪市浪速区湊町2-2-5 なんばセントラルプラザリバーガーデン 2106号室
Tel:06-6630-8664 Fax:06-6630-8665

編集・デザイン
株式会社フォーディ