

わたしのこだわり 商品カルテ

2021年5月修正 東都生活協同組合 商品部

商品名	東都サラのまるパン		
規格	4個		
本体価格	250 円	税込価格	270 円
製造者名	サラ秋田白神	製造地	東京都
熱量	1個当たり 142kcal	食塩相当量	1個当たり 0.5g
アレルギー表示	小麦	企画頻度	毎週
保存方法	常温	賞味期間	お届け日含め3日



原材料名	小麦粉（小麦（北海道産））、砂糖、酵母、食塩
------	------------------------

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	シンプルなパン作りで最低限の原材料（小麦粉、砂糖、食塩、酵母、水）だけで焼き上げています。北海道津別町産の小麦の風味を楽しむ、パン好きも納得の食事パンです。
----------	--

商品特徴	国産小麦粉は北海道津別産小麦を使用しています。酵母は、世界自然遺産である白神山地から発見された酵母「白神こだま酵母」を使用し、国産小麦粉とこだま酵母の相性の良さを活かす製法で作っています。	おすすめの食べ方	シンプルで料理に合わせやすいパンです。軽くトースト（必須です）すると、外はカリッと、中はモチッと。1個で満足感バッチリです。
------	--	----------	--

東都生協との関わり	小麦の産地の北海道津別町は、東都生協の産直産地です。	開発エピソード	サラ秋田白神のパン作りは、引き算のパン作りといわれ、できるだけシンプルな原料を使用し、使う必要のない原料を使用しないことにこだわっています。
-----------	----------------------------	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	●軽くトーストすると、外側はパリッと中はしっとりの食感が楽しめ、また小麦の香りも際立ちとても美味しいです。ぎっしり小麦が詰まっていますので、1個で十分おなかも満たされます。●天然酵母使用で、ショートニングやマーガリン、油分不使用の安心でおいしいパンです。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 95% ・非常においしい 31% ・おいしい 48% ・どちらかといえばおいしい 16% ・どちらかといえばおいしくない 4% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名： 東都・サラのまるパンのたまごサンド



【材料】

4人分

15分

●卵・・・4個
ム・・・4枚
2枚
さじ4

●ハ
●レタス・・・
●マヨネーズ・・・大
●塩、こしょう・・・適量

【作り方】

- 1.卵を茹でる
- 2.ゆで玉子を細かくし、マヨネーズであえ、塩、こしょうで味をととのえる
- 3.サンドして出来上がり

②メニュー名： 東都・サラのまるパン かぼちゃサンド



【材料】

2人分

10分

●かぼちゃ・・・1/4
スモークチーズのシーザーサラダドレッシング・・・大さじ3
●レタス・・・1枚

●SSK

【作り方】

- 1.かぼちゃを切って柔らかくなるまで茹でる(レンジでも可)
- 2.かぼちゃをつぶし、ドレッシングであえる
- 3.サンドして出来上がり

③メニュー名： 東都・サラのまるパン カレーサンド



【材料】

2人分

10分

●かぼちゃ・・・1/8
●ミックスビーンズ・・・50g
インゲンマメ・・・4本
ライカレーペースト・・・大さじ2

●イ
●デリード

【作り方】

- 1.かぼちゃを1cm角に切って柔らかくなるまで茹でる(レンジでも可)
- 2.インゲンマメを茹で1cmにカット
- 2.ドライカレーペーストであえる(お好みのカレールーで軽く炒めても可)
- 3.サンドして出来上がり