

ハウスの グラタンフィリング

ホワイトソース

季節の食材を
加えて焼くだけ!
野菜の旨みと
チーズの風味を加えて
仕上げました。



<調理例>

季節の催事に合わせた
グラタン具材の
惣菜パンが
手軽に作れます!



品名	1kgハウスのグラタンフィリング
容量 / 入数	1kg / 6
賞味期間	1年
原材料名	野菜(じゃがいも(国産)、玉ねぎ)、植物油脂クリーム、小麦粉、牛脂豚脂混合油、生クリーム、砂糖、鶏肉、脱脂粉乳、りんご酢、でんぷん、チキンブイヨン、食塩、チーズパウダー、ホワイトペパー / 増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、グリシン、香料、(一部に乳成分・小麦・鶏肉・りんごを含む)

※焼成してください。※袋の開封後は一回で使い切ってください。※この商品はレトルトパウチ食品です。高温で殺菌されているため常温で長期間保存することができます。
※本商品はグラタンの風味を保つために、他の当社発売製品に比べ調理後の日持ちが短くなっております。



おいしい秋野菜を使って HALLOWEEN



新鮮な春野菜がたっぷり EASTER



<調理例>

真っ黒色の パンプキングラタンパン



配合 (%)	
●強力粉	100
●塩	1
●インスタントドライイースト	0.8
●牛乳	10
●ぬるま湯	52
●ブラックココア(パウダー)	8
●オリーブ油	15

材料・1個分(g)	
●ハウスのグラタンフィリング	30
●かぼちゃ(スライス5g×4枚)	20
●エリンギ(3cm幅カット×3枚)	9
●ブロッコリー(小房2g×2個)	4
●ベーコン(3cm短冊切り×3枚)	9
●ミックステーズ	10
●ピルペパー	適宜

■分割：60g ■成型：正方形 ■焼成：220℃/約12分



<調理例>

エッググラタンパン



配合 (%)	
●強力粉	60
●全粒粉	40
●塩	2
●砂糖	8
●インスタントドライイースト	1.5
●無塩バター	8
●ぬるま湯	68

材料・1個分(g)	
●ハウスのグラタンフィリング	30
●アスパラガス(5cm幅カット)	8
●ハム	7
●コーン	2
●スライスたまご(半熟)	5
●パルメザンチーズ	少々

■分割：50g ■成型：フラワー型 ■焼成：200℃/約12分

季節のパンで楽しいパーティーを!



<調理例>

根菜グラタンパン



配合 (%)	
●準強力粉	80
●薄力粉	20
●塩	1.8
●砂糖	3.5
●インスタントドライイースト	1.5
●ショートニング	8
●ぬるま湯	62

材料・1個分(g)	
●ハウスのグラタンフィリング	30
●れんこん(5mm幅1/4カット)	5
●ねぎ(1cm幅輪切り)	1
●ごぼう(5cm幅スライス)	5
●しめじ(小房)	4
●パルメザンチーズ	少々

■分割：60g ■成型：円形 ■焼成：210℃/約12分



<調理例>

春色風グラタンパン



配合 (%)	
●準強力粉	80
●薄力粉	20
●塩	2
●砂糖	3.5
●インスタントドライイースト	1.5
●ショートニング	8
●ぬるま湯	62

材料・1個分(g)	
●ハウスのグラタンフィリング	30
●にんじん(5mm幅、星型)	2
●コーン	10
●枝豆	4
●ベーコン(3cm幅、短冊切り)	12
●ミックステーズ	10

■分割：55g ■成型：円形 ■焼成：220℃/約12分

