株式会社ラサンテインターナショナル
オーサムベーカリー様　企業プロジェクト企画書

①えびすパン　商品企画
②　大切な方に食べてもらいたいパン　商品企画

メニュー名

福笹パン

商品売価	250.0	円
原価	73.6	円
原価率	29.5	%

アピールしたいターゲット

お参りに来る方

商品コンセプト

福を取り込むパン

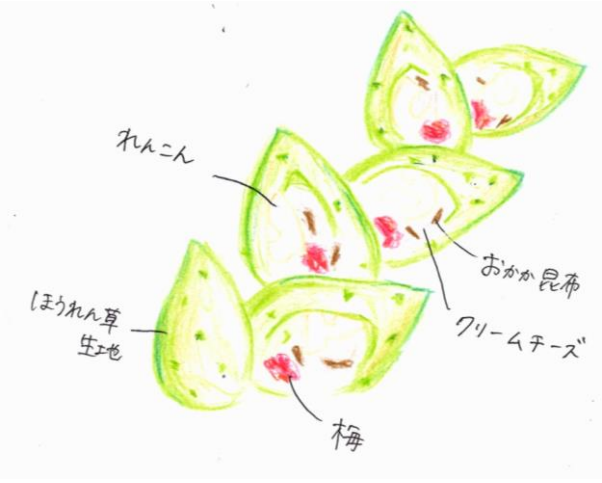
ターゲットへのアピールポイント

緑色の生地を使い福笹のような見た目にして、縁起のある食材を沢山使用しました。

企画主旨　（企画の背景など）

えびす祭りには「商売繁盛で笹もってこい」という掛け声があり、笹を持っていくとご利益のある飾り物をつけてくれる伝統から、この商品を考案しました。お参りの際に、食からも沢山の福を取り込んでいただける、「福笹パン」です

商品イメージ画（デザイン　ラフ案）



製菓製パン科　2年　Cクラス　　【氏　名】海野・丸橋・斉藤

材料名	使用量	単位	原価(円)
リスドオル	1000	g	64
塩	20	g	0.72
モルト	3	g	0.7
セミドライイースト（赤）	5	g	2.16
ほうれん草	250	g	138
水	730	g	0
レンコン	130	g	148.7
梅干し	7	粒	293.2
おかか昆布	125	g	398.5
クリームチーズ	380	g	796.2

作り方（　25　本分）

1、ほうれん草を小さく切り、フードプロセッサーに入れる。少量の水と一緒に混ぜる。ほうれん草の吸水を大きなボウルにいれて、そこに塩、セミドライイースト、モルトを溶かす。
リスドオルを入れて混ぜ合わせる。

2、ホイロに入れて、
20分Ｐ20分Ｐ20分Ｐ30分

3、80ｇで分割する。　フロア30分

4、エピの成形と同じように生地を伸ばして、おかか昆布を5ｇのせて、その上にクリームチーズ15ｇ絞る。棒状に閉じて福笹のように少し角度をつけて切り込みを入れ葉を７枚作る。

5、その上にレンコンを乗せ叩いた梅を絞る。
ホイロで20分～

6、上火200下火220
スチームを入れて8分～