


株式会社ダイヤ 企業プロジェクト企画書
クリスマス向けのパン提案

メニュー名

チキンパン

アピールしたいターゲット

20～30代の女性

ターゲットへのアピールポイント

リアルなチキンさと中に入っているチキンシチューを楽しんでもらいたいです。

商品売価	250.0 円
原価	61.9 円
原価率	24.8%
商品コンセプト	思わず手にとってみたくなるかわいいパン

企画主旨 (企画の背景など)

クリスマスに食べるチキンのように、手にとりたいと思ってもらえるようにしました。



製菓・製パン科2年Cクラス チーム				【氏名】田村 郁奈
材料名	使用量	単位	原価(円)	作り方 (7名分)
生地 200g仕込み				○生地 ・ミキシング ・捏ね上げ温度 27℃ ・フロアタイム 40分 ・分割 50g ・ベンチタイム 25分 ・成形 めん棒で涙型にのばし、春巻きの皮で包んだフィリングを包餡。ドレをつけ、パン粉をつける。 ・ホイロ 60分 ・焼成 上火220℃ 下火 200℃ 12分～ ○フィリング 下準備 ・にんじん、じゃがいも 5mm角に切り火が通るまで茹で、水を切る。 ・玉ねぎ スライスして水にさらしておく。 ・鶏肉、ベーコン 一口大にきる。 ・にんにく 細かく刻む。 ①フライパンに油をひき、フライパンが温まったらにんにくを少し茶色くなるまで炒める。 ②鶏肉を入れ、塩コショウをしてしっかり炒め、バットにうつす。 ③ベーコンを炒め、バットにうつす。 ④玉ねぎに塩コショウをし、しんなりするまで炒めたら、しめじと一緒に炒めて少し火が通ったら、他の食材とベシャメルソース、牛乳をあわせて粗熱をとる。 ⑥粗熱がとれたら、春巻きの皮に70g包む。
カメラヤ	100	%	34	
生イースト	5	%	6.5	
上白糖	6	%	2.28	
塩	2	%	0.08	
無塩バター	5	%	13.8	
牛乳	85	%	30.6	
フィリング 13個分				
鶏肉	200	g	8647.3	
人参	50	g	10	
ジャガイモ	50	g	22	
玉ねぎ	50	g	50	
ブロックベーコン	30	g	39	
ニンニク	3	g	2.5	
ベシャメルソース	300	g	189	
牛乳	125	g	23	
	5	g	8.9	
塩	2.5	g	0.05	
こしょう	適量			
春巻きの皮	1個 1/2	枚	12	
パン粉	1個 4	g	1.4	
ドレ	1個 1	g	0.3	