



- 材料**  
 キャステロカマンベール—1/2個  
 ハチミツ—小さじ1  
 プラム—1個  
 生ハム—2枚  
 全粒粉のイングリッシュマフィン—1個
- つくり方**  
 1 プラムは半分カットし、ハチミツ(分量外)に一晩漬ける。  
 2 イングリッシュマフィンの厚みを半分に切り、一方にはキャステロカマンベールをのせてトーストする。  
 3 溶けたカマンベールの上に生ハム、プラム、ハチミツを順にのせ、マフィンで蓋をする。



**キャステロカマンベール**  
 デンマーク産のカマンベールチーズは、くせがなくマイルドでクリーミー。塩味が強くないのでフルーツやジャム、ハチミツとの相性がよいほか、サンドイッチ、ピザのトッピングにも最適。

## カマンベール

### Chef's comment

キャステロカマンベールの形を見たときに、当店のイングリッシュマフィンの大きさにぴったりだと思い、そのまま厚みを半分に切ってはさむことにしました。クリーミーなチーズに塩けのある生ハム、酸味には旬の走りのプラムを使用しました。プラムはハチミツ漬けにすることで甘みを強調。適度に歯応えと香ばしさのある全粒粉100%のパン、加熱してとろりとさせたチーズにジューシーなプラムの果肉が加わり、とてもバランスのいいサンドイッチになりました。

アラ フーズ ジャパン | tel 03-3435-0295 | <https://www.arla.jp/>

- 材料**  
 イワシ—1尾  
 まるごとひよこ豆ペースト—10g  
 塩、燻製ブラックペッパー、小麦粉、溶き卵、パン粉、揚げ油—各適量  
 紫キャベツのラペ—適量  
 マヨネーズ、デユカ、パセリ、パプリカパウダー—各適量  
 ターメリック風味のドッグパン—1個

- つくり方**  
 1 イワシは腹側を開いて内臓をとり、塩、燻製ブラックペッパーで下味をつけ、ひよこ豆ペーストを詰める。  
 2 1に小麦粉、溶き卵、パン粉を順番につけ、180℃の油で揚げる。  
 3 ドッグパンに切り目を入れ、マヨネーズを塗って紫キャベツのラペを敷き、2をのせる。上からデユカをかけ、パセリとパプリカパウダーをあしらう。



**まるごとひよこ豆ペースト**  
 水戻しや粉砕が不要の、あらごしのペースト状にしたひよこ豆。味つけもごくシンプルに仕上げられているので、スパイスなどを加えてアレンジが自由自在。200gの使い切りサイズ。

### Chef's comment

ひよこ豆ペーストの使い方を模索したなかで、魚と合わせたらうまひよこ豆の良さを引き立てられるのではと、ホットドッグにしてみました。燻製ブラックペッパーで豆の甘みを引き締め、エスニックなスパイスとも相性がよいので、クミンシード、コリアンダーシード、アーモンドの入った中東風シーズニング、デユカをトッピングしたのがポイントです。エスニック風味に合わせ、ターメリック入りドッグパンにしました。

エスピー食品株式会社 | tel 03-3558-6252 | <https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>



## イワシの ドッグ イースタン

## 具材から 発想する オリジナルな サンドイッチ

オリジナリティのあるサンドイッチづくりに行き詰ったら、気になる素材から発想してみるのもいい。脇役の素材から思わぬ組み合わせを思いつくこともある。東京・新宿の「モアザンベーカリー」の神林慎吾さんと山口友希さんに、注目の素材で、パンとサンドイッチを考案していただいた。



ベーカリー  
プロデューサー  
神林慎吾さん



サンドイッチ  
プロデューサー  
山口友希さん

### ビーツのヴィエノワ

- 材料**  
 国産強力粉—50%  
 国産強力粉—30%  
 薄力粉—20%  
 きび糖—3%  
 塩—2%  
 生イースト—0.5%  
 インスタントドライイースト—0.8%  
 ルヴァン・リキッド—5%  
 乾燥卵黄—5%  
 牛乳—70%  
 ビーツペースト—10%  
 無塩バター—10%

- つくり方**  
 1 すべての材料をミキサーボウルに入れ、L6、M3。捏上げ温度●℃。  
 2 1時間のフロアタイム後、50gに分割し、ベンチタイムを30分間とる。  
 3 長さ16cmのドッグ形に成形し、クープを10本入れ、36℃、湿度80%のホイロで1時間の最終発酵をとる。  
 4 150℃のコンベクションオーブンで12分間焼成。

### 具材

- 材料**  
 ターキーパストラミ—5枚  
 人参・黒人参・ビーツのなます\*—各3枚  
 レッドアマランサス—3枚  
 トレビス—1/2枚  
 マジックレッド—ひとつまみ  
 マヨネーズ、ナンプレー—各適量  
 ビーツのヴィエノワ—1個  
 \*それぞれの材料を薄くスライスして塩で和えて水分を出し、水、ビネガー、砂糖をよく混ぜ合わせたマリネ液に漬ける。
- つくり方**  
 1 ビーツのヴィエノワの厚みを半分に切り、2:1で混ぜ合わせたマヨネーズとナンプレーを塗る。  
 2 1の下半分にトレビス、マジックレッド、パストラミ、なます、レッドアマランサスを順にのせ、上半分を重ねる。

### Chef's comment

ビーツで赤く色をつけた、ふんわりやわらかいヴィエノワには乾燥卵黄を使っています。味は生の卵と変わりませんし、水で溶く代わりに今回のように牛乳や他の液体を使うこともできます。吸水量はやや多めにしています。卵黄だけでやわらかく仕上げるパンをつくる際に乾燥卵黄を活用すれば、卵白が無駄にならずに経済的ですね。味のしっかりしたターキーパストラミには酸味が合うと思います。ザワークラフトでもいいのですが、なますを合わせてベトナムのバインミー風に仕上げました。

アメリカ家禽卵輸出協会 | tel 03-3403-8288 | <https://www.usapeec-jp.com/>

## 赤の バインミー



**ターキーパストラミ**  
 アメリカ産ターキーのもも肉をブラックペッパーで覆ったハム。肉のうま味がピリッと効いたペッパーで引き立ち、そのまま食べてもおいしい。スライスされて、使いやすさも抜群。



**乾燥卵(卵黄)**  
 液卵の水分を除き、粉末状にした乾燥卵。低温殺菌されており、未開封なら約1年間、保存できるのが特長。乾燥卵黄は同量の水で溶くほか、ジュースやビュレに置き換えることもできる。





材料

カジキマグロの切り身 1枚  
塩、コショウ、五香粉 各少々  
小松菜 2株  
サラダ油 適量  
トマトスライス 1枚

A | アーモンドペースト T 60g  
赤味噌 小さじ2  
砂糖 小さじ1 1/2  
ラー油 小さじ1  
にんにく 小さじ1/2  
濃いアーモンドミルク (濃厚プレーン) 80cc

\*アーモンドミルク以外の材料をよく混ぜ、アーモンドミルクで溶くようにする。  
フォカッチャ (カジキマグロよりひと回り大きいサイズのもの) 1個

つくり方

- 1 カジキマグロは塩、コショウ、五香粉で下味をつけ、ソテーする。
- 2 小松菜もサラダ油でソテーし、塩、コショウで味付けする。
- 3 厚みを半分に切ったフォカッチャにAを塗り、トマト、1、2の順に重ねてサンドする。

Chef's comment

アーモンドミルクを担々麺のスープ風ソースにアレンジしました。五香粉で風味をつけた魚が柔らかいので、パンはガリガリとした全粒粉入りフォカッチャにし、青菜と一緒にサンドしました。

カジキマグロの  
坦々サンド



濃いアーモンドミルク (濃厚プレーン) 100mlあたり約80~120粒のアーモンドを含む。一般的なアーモンドミルクのアーモンド含有量が約3%なのに対し、「濃いアーモンドミルク」は8~12%。低糖質で砂糖、香料不使用。

材料

生クリーム 100cc  
砂糖 10g  
アーモンドペースト T 12g  
バナナ 1/3本 (厚さ3mmにスライス)  
粉糖 適量  
ブリオッシュ 1個

つくり方

- 1 バナナは粉糖をふり、バーナーでキャラメリゼする。
- 2 ブリオッシュは厚みを半分に切り、上半分は縁を1cmほど残して、丸くくりぬく。
- 3 生クリームと砂糖を合わせて7分立てにし、アーモンドペーストを加えてしっかり立てる。
- 4 2に3を詰め、下半分に1を並べて上に重ねる。



アーモンドペースト T  
アーモンドマッセよりも微粒化させた、なめらかな口当たりのアーモンド100%のペースト。アメリカ産の皮むきアーモンドを使用。スプレッドやデザート、スープのココだしなどに使える。

Chef's comment

個人的に大好きな当店の丸くてかわいいブリオッシュを使ったデザートサンドイッチです。今、流行りのマリトッツォに少々ひねりに加え、ホイップクリームにアーモンドペーストを加えたアーモンドクリームを、丸くくりぬいたパンの内側にたっぷり詰めました。アーモンドペーストはとてなめらかでホイップクリームときれいに混ざります。キャラメリゼしたバナナと組み合わせると好相性です。表面にもアーモンドクリームを塗ってローストアーモンドをトッピングすることで食感もプラスされ、最後まで飽きずに食べられます。



キャラメル  
バナナ  
アーモンド



超長時間レーズンブレッド

材料

KISA 100%	無塩バター 12%
きび糖 10%	ルヴァン・リキッド 5%
ハチミツ 6%	A   ドライイースト 1.2%
塩 1.5%	グラニュー糖 0.1%
モルト水 3%	湯 (45℃) 6%
全卵 10%	ラム酒漬けレーズン 30%
牛乳 52%	

つくり方

- 1 Aを混ぜ合わせ、40℃より温度が下がらないようにして15分間おく。
- 2 バター、レーズン以外の材料をミキサーボウルに入れ、L3、M3、H3。バターを入れてL3、M3、H3。レーズンを加えL1。捏上げ温度27℃。
- 3 フロアタイム90分後、480gに分割。-3℃で72時間発酵させる。
- 4 3を30℃のホイロに1時間入れて復温後、俵型に成形し、ローフ型 (9cm×20cm×高さ9cm) に入れ、36℃、湿度80%のホイロで90分の最終発酵をとる。
- 5 上火190℃、下火210℃のオーブンで30分間焼成。

具材

生クリーム入り卵でふんわりとしたオムレツをつくり、中にレーズンペーストを包む。

Chef's comment

72時間の低温発酵で、アミノ酸が凝縮した旨み出したパンです。KISAは水分を放しにくく、長時間発酵の耐性があります。ボリュームある焼き上がり、しっとりした口当たりになりました。

KISA

独自の製粉砕技術により、短時間で吸水でき、吸水した水分を逃しにくい強力粉。しっとりした食感に仕上がりと、水分を逃さないで冷蔵・冷凍しても生地は劣化しにくい。



材料

アボカド (3mm厚さにスライス) 1/2個  
A | LRサワークリーム R 100g  
マヨネーズ 50g  
ハチミツ 8g  
塩 少々  
キヌアミックス 大さじ2  
トビッコ 少々  
オリーブオイル 適量  
カンパニー (厚さ1cm) 2枚

つくり方

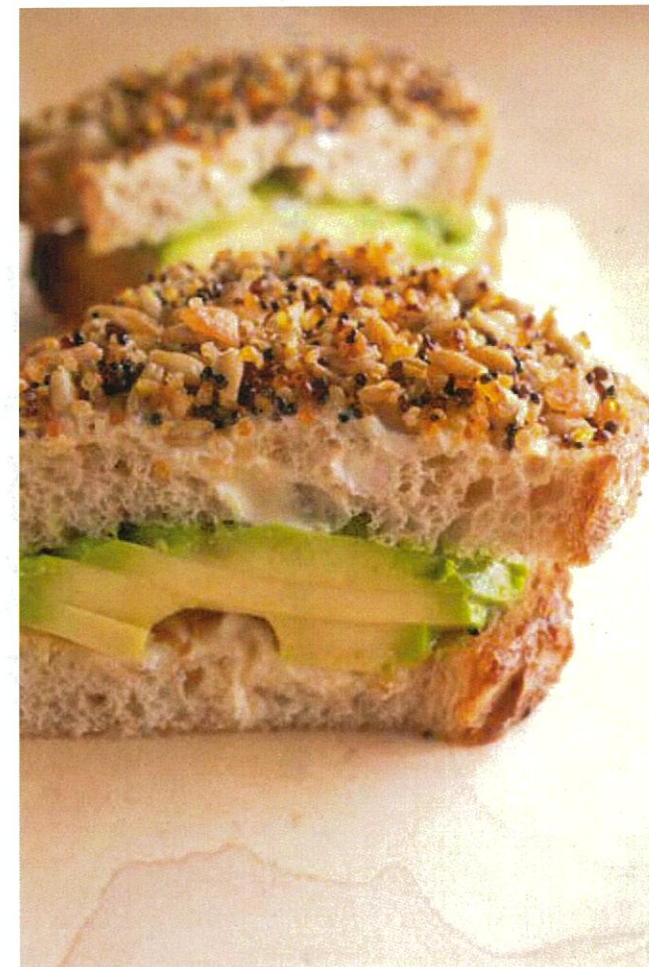
- 1 カンパニーは片面それぞれオリーブオイルでガリッとまで焼く。
- 2 焼いた面を下にしてAを合わせたソースの半量を塗り、アボカドを並べて、もう1枚のカンパニーを焼いた面を下にして重ねる。残りのソースを表面に塗り、キヌアミックスとトビッコをのせる。



LR サワークリーム R  
爽やかな酸味とコクのあるサワークリームは、チーズケーキなどの生地に練り込んだり、料理のコク出しに使えるほか、サンドイッチのスプレッドとしても使える。

Chef's comment

ほんのり酸味のある当店の『キタノカオリのカンパニー』との相性も考え、サワークリームにハチミツを加えました。クリーミーなアボカドともよく合うスプレッドになりました。食感をプラスするために、パンの表面にもこのスプレッドを塗り、大麦も入ったキヌアミックスと、見た目アクセントをつけるためにトビッコを散らしました。



クリスピー  
アボカド  
トースト





### スペルト小麦のチャバタ

#### 材料

- スペルト小麦 100%
- 塩 2%
- インスタントドライイースト 0.4%
- ルヴァン・リキッド 10%
- 水 69.6%
- モルト水 0.4%

#### つくり方

- 1 スペルト小麦、水、モルト水、ルヴァン・リキッドを混ぜ、30分間のオートリーズをとる。
- 2 1に塩、イーストを加え、L3、M3。捏上げ温度26℃。
- 3 2の生地を20分おきに3回パンチを入れる。番重に四角く広げ、厚みを均一にし、室温に30分おく。
- 4 できるだけ生地に触らないように約180gに分割し、上火260℃、下火240℃のオーブンに入れ、スチームを注入後、20分間焼成。

#### 具材

生姜をきかせたアラビアータソース(スパイシーなトマトソース)にパルミジャーノチーズをトッピング。

## パン・コン・アラビアータ



#### 北海道産 スペルト小麦

小麦の原種と言われる古代小麦・スペルト小麦を北海道で栽培し、微粉砕した小麦粉。普通小麦粉より香り高くビタミン、ミネラルが豊富だ。香ばしく、モチモチしたパンができる。

#### Chef's comment

スペルト小麦100%に挑戦したパンです。ミキシングすることで生地がつながり、ルヴァン・リキッドの酸で生地を締めました。ナッツのような香ばしさが特長です。

横山製粉株式会社 | tel 011-864-2222 | <http://www.y-fm.co.jp>



#### 材料

- 鶏もも肉 1/2枚
- 塩、コショウ、おろしにんにく、オリーブオイル 各適量
- A アンドロス グリオット ハイフルーツコンポート(チェリー) 50g
- ハチミツ 10g
- 赤ワインビネガー 3g

\*材料すべてと鶏もも肉の肉汁を鍋に入れて煮詰める。  
セルバチコ 2株  
ゴーダチーズ(スライス) 1枚  
マスタード 少々  
ハンバーガーパンズ 1個

#### つくり方

- 1 鶏肉に塩コショウ、おろしにんにくを塗って一晩おく。
- 2 1をオリーブオイルでソテーし、鶏肉に火が通ったら取り出す。
- 3 パンズの厚みを半分に切り、下半分にマスタードを塗り、ゴーダチーズ、2の鶏肉、Aのソース、セルバチコの順に重ね、パンズの上半分で蓋をする。

## ガリックのチキンのバーガー



アンドロス グリオット ハイフルーツコンポート(チェリー)  
ボンヌママンのジャムでおなじみのフランス・アンドロス社による、チェリーのバランスのよい甘みと酸味、果肉感を活かしたコンポート。BRIX:19±2 pH:3.0~3.6 フルーツ含有量80%。

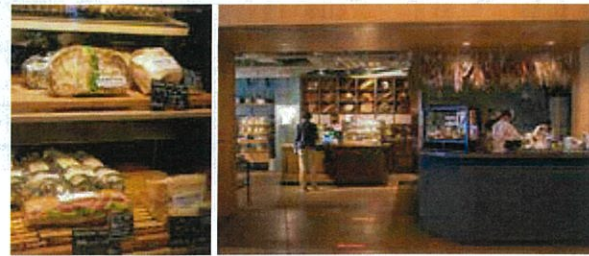
#### Chef's comment

フルーツを合わせたチキンサンドを目指してフルーツの種類を吟味したところ、肉厚で見た目にも存在感があるチェリーが最適でした。甘酸っぱさが肉汁とよく合います。

日仏貿易株式会社 | tel 03-5510-2662 | <https://www.nbkk.co.jp>

サンドイッチ・プロデューサーとして心がけているのは、パン自体の個性に寄り添った具材、冷めてもおいしいサンドイッチを考えることです。たとえば当店の角食パンは湯種を使ったモチモチの食感が特長です。このパンを使った定番の卵サンドは、生地となじむように白身と黄身をペースト状にして、マスカルポーネを合わせて当店らしさを打ち出しました。鯖の一夜干し入りポテトサラダのサンドイッチは、一夜干しから手作りするなど、レストランと連携して食材や調理法を共有できるのはホテルならではの強みです。

ホテルに併設されているので、朝昼晩、1日中楽しめるさまざまなパンを焼いています。イメージはアメリカのベーカリーです。約50種類のパンのもとになるのは15種類の生地。好評いただいているサンドイッチ用のパンにはルヴァン・リキッドを使って、酸をプラスするようにしています。ピクルスやマスタードで具材に酸味を取り入れるように、パンも酸味を入れることで味が完成すると思うのです。また、ヴィーガン向けのパンをつくるようになって、「パンを活かすのは肉より野菜」と実感しているこの頃です。



ブルックリンにありそうなオシャレな空間での買い物を楽しめる「モアザンベーカリー」。紅茶専門店「モアザンティースタンド」も併設。レジカウンターに置かれたショーケースには、食欲をそそる自家製ハムのサンドイッチやベークドサンドなどが並び。

## MORETHAN BAKERY

モアザンベーカリー  
東京都新宿区西新宿4-31-1 1F HOTEL THE KNOT TOKYO Shinjuku  
tel 03-6276-7635 8時~18時 定休日なし  
[https://www.mothersgroup.jp/shop/morethan\\_bakery.html](https://www.mothersgroup.jp/shop/morethan_bakery.html)

西新宿のホテル「ザノット東京新宿」の1階に2018年にオープン。イートインコーナーではできたてのホットサンドなども楽しめる。店頭には食事パンをはじめ、ベークドやスコーン、プレッツェルなどアメリカンタイプのパン、サンドイッチ・プロデューサーの山口さんが考案するユニークなサンドイッチなど、約50種類が並び、2020年9月からは毎週日曜日に「サンデーヴィーガンベーカーリー」を開催。乳製品や卵などの動物性食材を使わないパンだけを販売し、野菜カレーパンやヴィーガンドーナツは特に人気が高い。

### 亜麻仁パン

#### 材料

- A ロースト亜麻仁 12%
- アガベシロップ 5%
- 熱湯 18%
- モルト水 1%
- 国産準強力粉 90%
- ショートニング 5%
- 全粒粉 10%
- サワードモイスト 8%
- 塩 2%
- 水 60%
- 生イースト 3%

#### つくり方

- 1 Aをあわせて1時間おく。
- 2 ショートニングと1以外の材料をミキサーボウルに入れ、L3、M6。ショートニングを加えてL3、M6。1を入れてL1。捏上げ温度26℃。
- 3 フロアタイムを1時間とった後、80gに分割。ベンチタイムを30分間とる。3を丸め直して、36℃、湿度80%のホイロで1時間の最終発酵をとる。
- 4 上火210℃、下火200℃のオーブンに入れ、スチームを注入後、15分間焼成。

#### 具材

グリルしたズッキーニ、ミントと、豆乳、メープルシロップ、塩、米酢、米油で調味したクリームソースの組み合わせ。

#### Chef's comment

ヴィーガン向けのパンはハード系の配合になりがちですが、サワードモイストを加えることでもちりとした食感になり、旨味も補えました。



サワードモイスト 小麦粉ベース  
ドイツのBocker社のパン種を元種とするサワー種発酵液は、含まれる多糖類により、パンの「やわらかさ」や「しっとりさ」をキープし、粉臭やでん粉の老化臭をマスキング。常温保管。

三菱商事ライフサイエンス株式会社 | パン資材事業部 | tel 03-5501-7313 | <https://www.mcls-ltd.com/>

## ズッキーニのグリルと ミントの VEGAN サンド

