

コヤギ®ショート

焼き立てのソフトさを長期間維持し、
ふんわりとした食感にするショートニングです。

●ソフトさ維持効果

酵素の効果により、パンの老化を抑制し、
焼き立てのおいしさを長期間味わうことができます。

●腰持ち向上効果

乳化剤の効果により、グルテンを改質し、
腰持ちが良好で見栄えの良いパンが得られます。

●食感向上効果

酵素と乳化剤をバランス良く配合することで、
ふんわりと口どけの良い食感のパンに焼き上げます。

こんな用途に最適です

- ・美味しさを長続きさせたいパン
- ・しっとりした食感にしたいパン
- ・レーズンやココアなどを配合した老化しやすいパン
- ・冷蔵で流通するパン

ご使用方法

対粉1～5%、練込油脂の一部置き換えでご使用いただけます。

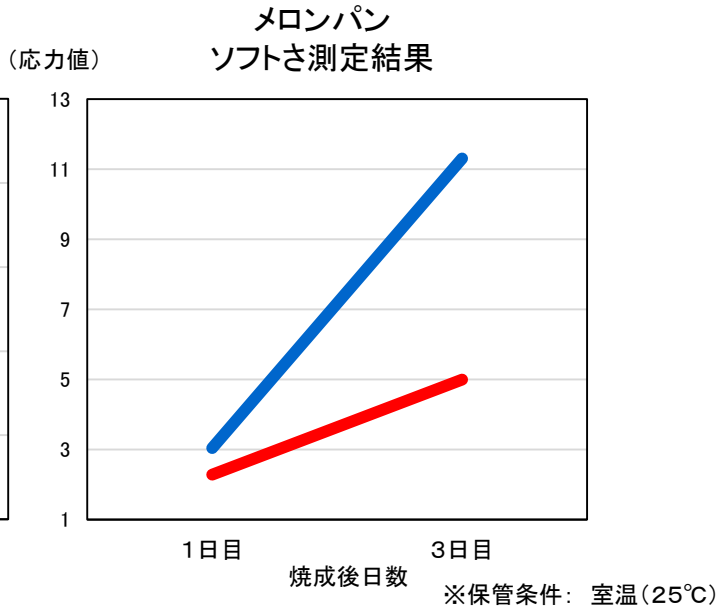
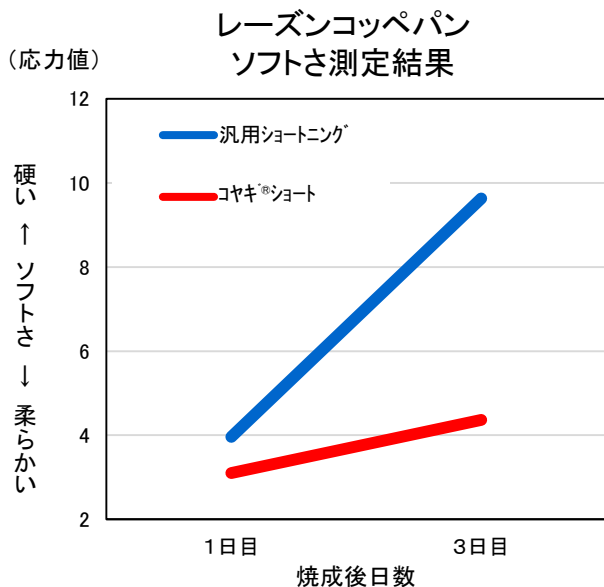
名 称	ショートニング
原 材 料	食用植物油脂、食用精製加工油脂／乳化剤、酵素、 (一部に小麦を含む)
荷 姿	10kg／段ボール
保 存 方 法	冷暗所で保管してください



ソフトさ維持効果

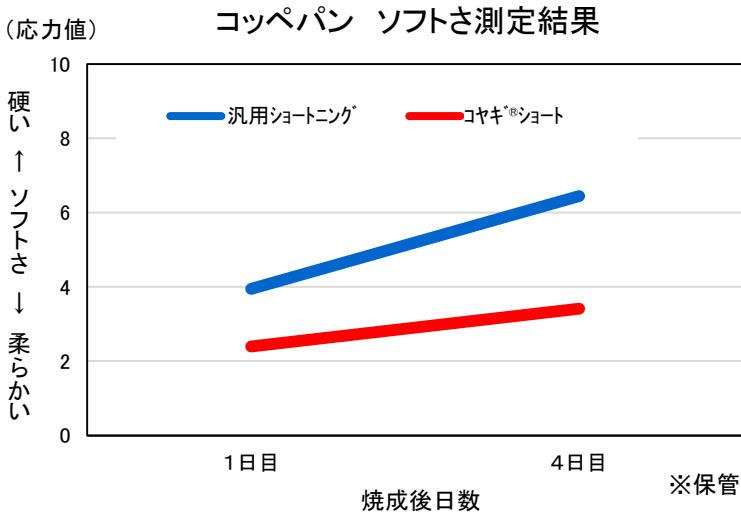
<使用油脂>

汎用ショートニング： 対粉10%、 コヤキ®ショート： 対粉5%（汎用ショートニング5%併用）



老化しやすい各種パンでも高い老化抑制効果を発揮します

チルド保管(7℃)での効果



<使用油脂>

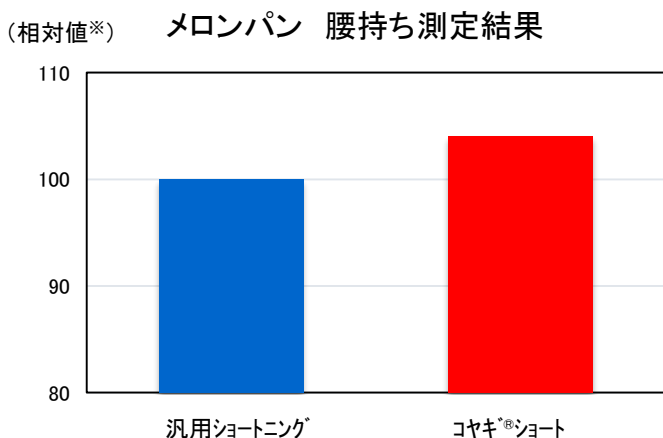
汎用ショートニング： 対粉10%

コヤキ®ショート： 対粉5%（汎用ショートニング5%併用）

チルド保管においても
高い老化抑制効果を発揮し、
焼成後1日目と同程度の
ソフトさを維持します

腰持ち向上効果

※焼成後1日目の汎用ショートニングの腰持ちを100としたときの相対値



<使用油脂>

汎用ショートニング： 対粉10%、

コヤキ®ショート： 対粉5%（汎用ショートニング5%併用）



汎用ショートニング

コヤキ®ショート

腰持ちが良好で
見栄えの良いパンが得られます