

コッペパン用 フィリング

■スイート系フィリング

○サンド用 バター

マルシェブルターニュ20	500g
ミルフレンド	300g
グラニュー糖	50g
コアントロー	適量

※マルシェブルターニュ20 は ADEKA社のコンパウンド マーガリンです
 ※ミルフレンドは日新練乳製の加糖練乳です

◎あんバター

サンド用バター
特製つぶあん

※三宅製館製のつぶあんです

◎ラムレーズン

サンド用バター
ラムレーズン

◎バターオレンジ

サンド用バター
オレンジカット 5mm

※オレンジカットはうめはら製のオレンジピールです

◎イチゴホイップ

サンモアホイップ
“粉やの息子”イチゴジャム

※サンモアホイップは森永乳業製の冷凍ホイップクリームです

◎ダークチェリーホイップ

サンモアホイップ
オレゴン・ダークスイートチェリー

◎チョコクリーム

マイティーチョコフラワーR
クーベルチャンクスweet

※マイティーチョコフラワーRは田中食品興業所製のフラワーペーストです

■調理系フィリング

○コンビーフフィリング

コンビーフ	200g
玉葱	50g
レタスの芯	50g
ホワイトソース	100g
鶏がら粉末	50g
コン缶詰	100g

○コーンフィリング

コーンホール	500g
玉葱	250g
ホワイトソース	100g
マヨネーズ	100g
キャベツ	250g
食塩	8g

○ツナフィリング

ツナフレーク	250g
玉葱	250g
マヨネーズ	150g
レモン皮	5g
食塩	2g

○ポテトフィリング

蒸かしポテト	500g
マーガリン	100g
ホワイトソース	100g
食塩	3g