



NIPPN

Painnovation

パノヴァッション

「パンの革新」を意味する

「Painnovation(パノヴァッション)」。

その魅力は、かつてない、しっとりとした柔らかさ。

そして、その瑞々しさが持続すること。

新たなパンの美味しさを求める皆様へ

「パノヴァッション」が、お応えします。

NET25kg



日本製粉株式会社

Painnovation

パノヴァッション

【標準規格】灰分:0.38% たん白:12.5% 【原材料】小麦

※記載のたん白値は、原料事情により変更させていただく場合がございます。

パノヴァッション 3つの革新

1

しっとりとした柔らかさ。その美味しさが、しっかり持続。

これまでにない、しっとり柔らかなパンに仕上がリ、
常温・チルド・冷凍…全ての販売ステージで美味しさを実現します。

2

様々な製法で効果を発揮。作業効率改善などのメリットも。

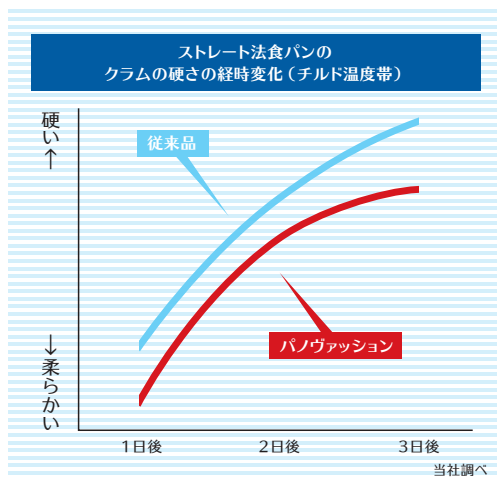
ストレート法・中種法・ポーリッシュ法に加え、冷蔵・冷凍の各種製法においても作業性は良好。
しっとり柔らかな食感が持続し、冷蔵・冷凍を工程に取り入れやすくなります。

3

全粒粉、穀粉との相性がよく、その味わいを引き立てます。

全粒粉・穀粉との併用でも、水分をしっかりと抱え込むことで、パサつかず、
豊かな味わいとともに、瑞々しい食感を兼ね備えたパンに仕上がります。

原材料は小麦だけ！小麦の実力を最大限引き出しました！



食パン(ストレート法)

原材料配合率(%)

パノヴァッション	100%
生イースト	2.3%
生地改良剤	0.1%
上白糖	6%
食塩	1.8%
マーガリン	6%
牛乳	10%
水	67%

工程条件

ミキシング	: L2M8H1 ↓ L2M8
捏上温度	: 27℃
フロアタイム	: 60分
分割重量	: 230g(比容積3.9)
ベンチタイム	: 30分
成形	: U字成形
ホイロ条件	: 38℃/85%
ホイロ時間	: 40分
焼成条件	: 210℃/210℃
焼成時間	: 32分



リュスティック(生地冷蔵法)

原材料配合率(%)

パノヴァッション	70%
グリストミル	30%
インスタントドライイースト	0.3%
岩塩	2%
モルトシロップ	0.2%
水	80%
バシナーージュ	10%~

工程条件

ミキシング	: L3(オートリズ20分) L3(バシナーージュL6~)
捏上温度	: 20℃
フロアタイム	: 30分P30分P
冷蔵発酵	: 5℃ 18時間~
復温	: なし
分割・成形	: 315g(95mm×190mm)
ホイロ	: なし
焼成条件	: 255℃/240℃ スチーム有
焼成時間	: 25分



菓子パン(生地玉冷蔵法)

原材料配合率(%)

パノヴァッション	100%
生イースト	3.5%
生地改良剤	0.1%
上白糖	25%
食塩	1%
マーガリン	12%
脱脂粉乳	2%
全卵	5%
水	60%

工程条件

ミキシング	: L3M8H2 ↓ L3M5
捏上温度	: 27℃
フロアタイム	: 30分
分割重量	: 40g
リタード	: 5℃
復温	: 芯温15℃
成形	: 包餡
ホイロ条件	: 38℃/85%
ホイロ時間	: 80分
焼成条件	: 225℃/185℃
焼成時間	: 8分

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPON 日本製粉株式会社 <https://www.nippon.co.jp>

東京支店	TEL.(03)3350-2440~1	名古屋支店	TEL.(052)203-1243	広島支店	TEL.(082)243-2200
関東支店	TEL.(03)3350-3604	大阪支店	TEL.(06)6448-5745	福岡支店	TEL.(092)451-5711
仙台支店	TEL.(022)711-1157	高松営業所	TEL.(087)851-5220	札幌支店	TEL.(011)261-2481



このパンフレットはFSC認証紙及び植物油インキを使用しています。
FSC®認証紙とは、適切に管理された森林からの木材を使った用紙のことです。