

たまご不使用のカスタードフィリング で作る！甘系のパンレシピ公開

～たまごの価格高騰対策～「大豆でつくったカスタードフィリング」を活用

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区、代表取締役社長：炭井 孝志）は、植物性原料を中心に仕上げた「大豆でつくったカスタードフィリング」を使った甘系のパンレシピ8品をまとめたページを、当社商品サイトに本日公開しました。

お菓子やパン作りに欠かすことのできないたまごですが、高病原性鳥インフルエンザの影響で価格が高騰し、供給量も不足しています。「大豆でつくったカスタードフィリング」はたまごを使用せず、豆乳ならではの優しい甘さでフルーツサンドから焼成パンまで、さまざまなメニューにお使いいただけます。

★たまごを使わないカスタードで作る甘系パンレシピ 特集ページは[こちら](#)★

大豆でつくったカスタードフィリング



2023年2月発売。乳製品や卵、肉類を使わず、植物性原料を中心に仕上げたプラントベースのブランド『HAPPY!! with VEGE®』の新アイテムです。

健康志向や環境問題など、食を取り巻く様々な課題解決として大豆ミートをはじめ、卵や乳製品、魚などの代替食品の注目度が高まっています。

食の多様化に伴い、今後もますます広がっていくと考え、多種多様なメニューの展開に対応できるようプラントベースの甘めのフィリングを開発しました。

豆乳の優しい甘味を活かし、植物性原料を中心に仕上げたカスタードフィリングです。豆乳と大豆ペーストのまろやかな風味にカシューナッツペーストのククが広がります。絞りやすさを実現した適度な粘度で三角袋形態なので、線引きやトッピングにおすすめです。

荷姿：500g×12／賞味期限：製造日+60日（冷蔵）

★商品詳細ページ：<https://www.kenkomayo.com/pro/g/g36185/>

大豆でつくったカスタードフィリングと フルーツの米粉こっぺ



豆乳や大豆ペーストで作られた優しい甘さのカスタードフィリングに、いちご・キウイフルーツの甘酸っぱさが良く合います。

洋なしと大豆でつくったカスタードフィリング のデニッシュ



しっとりとした上品な甘さの洋なし、なめらかな口当たりのフィリング、サクサクとしたデニッシュ生地の食感が楽しめます。

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp

大豆でつくったカスタードフィリング入り 米粉蒸しパン



米粉でできたもちもちした蒸しパンと、豆乳や大豆ペーストで作られたなめらかな口当たりのカスタードフィリングは、相性抜群です。

豆乳カスタードフィリング& アップルサンドイッチ



フィリングの素材をいかした優しい甘さが、りんごの甘酸っぱい香りとおいしさを引き立たせ、一体感のある味わいに。

豆乳カスタードフィリングのクリームパン



「大豆でつくったカスタードフィリング」は焼成パンにも◎
優しくちどけと甘さが楽しめるクリームパンに仕上がります。

ハニーアップルカスタードフィリングパン



りんごと「大豆でつくったカスタードフィリング」の組み合わせに、
味付けのポイントとして「[ハニーバターソース](#)」を加えました。やみ
つきになる甘じょっぱい味わいです。

ミックスフルーツサンド 豆乳カスタードフィリング&ホイップ



カシューナッツペーストのkokが広がる「大豆でつくったカスタード
フィリング」は、フルーツのおいしさを際立たせます。

カスタードプリン風パン



カラメルソースをかけたまるで本物のプリンのようなかわいいパン。
ふわふわのパンの中に、豆乳ベースのkokのあるカスタードフィリン
グを入れました。

当社では、市場での鶏卵の高騰を受け、その対策となる商品・レシピ提案を強化しています。
>> [鶏卵の品薄・高騰対策 商品・レシピご提案ページはこちら](#)

