

商品企画提案

地産野菜を活用した 創作パン レシピ提案

神戸産ほうれん草&小松菜の魅力を引き出す5つの新商品案

提案レシピ ラインナップ（全5品）



1. 神戸ほうれん草あんバター

ペースト生地と濃厚あんバターの贅沢和洋折衷ソフトパン



2. 3色生地のチーズパン

小松菜・ほうれん草・にんじんの鮮やかなトリコロール成形



3. 小松菜コーンチーズ

見た目も楽しいとうもろこし型。キッズにも大人気の一品



4. 小松菜のピザパン

華やかな花型成形に新鮮野菜と自家製トマトソースをトッピング



5. 小松菜×芋×クリチ

スイーツ感覚で楽しめるごろっとさつまいもとクリチの贅沢パン

1. 神戸ほうれん草とあんバターソフトパン

🍷材料（4個分）

- ・生地: 強力粉180g, 砂糖18g, 塩3g, ドライイースト3g, 牛乳90g, ほうれん草40g, バター18g
- ・中身・仕上げ: あんこ120g, バター30g, 黒ごま適量

🍷製法&こだわりポイント

- ・茹でてしっかり絞ったほうれん草ペーストを練り込み、鮮やかな緑色のソフト生地に。
- ・バターを乗せやすい形



2. 3色生地のチーズパン（小松菜・ほうれん草・人参）

🍴材料（4個分）

- **基本生地:** 強力粉180g, 砂糖18g, 塩3g, イースト3g, 牛乳90g, バター18g
- **練り込み:** 小松菜20g, ほうれん草20g, にんじん30g
- **具材:** チーズ 60～80g

🍴製法&こだわりポイント

- 基本生地を3等分し、それぞれ野菜ペーストを練り込んで発酵。
- 3色の細長生地をねじり合わせ、チーズを包んで焼き上げ。カット面も美しい華やかなパン。

3. 小松菜・コーン・チーズパン

🍴材料（4個分）

- ・生地: 強力粉180g, 砂糖18g, 塩3g, イースト3g, 牛乳90g, 小松菜40g, バター18g
- ・具・仕上げ: コーン70g, チーズ60g, マヨネーズ少量

🍴製法&こだわりポイント

- ・細かく刻んだ小松菜を練り込んだヘルシーグリーン生地。
- ・中にも上にもコーン&チーズを贅沢に配置。マヨネーズで香ばしさUP。



4. 小松菜のピザパン

🍴材料（4個分）

- **生地:** 強力粉180g, 砂糖15g, 塩3g, イースト3g, 水90g, 小松菜40g, オリーブオイル15g
- **ソース・具:** ピザソース40g, ミニトマト1個, 玉ねぎ40g, ピーマン40g, ベーコン40g, チーズ60g

🍴製法&こだわりポイント

- 生地を少し凹ませ具材を乗せる。
- 小松菜生地の緑、トマトソースの赤、チーズの黄色が鮮やかな本格惣菜パン。



5. 小松菜 × さつまいも × クリームチーズ

🍴材料（4個分）

- **生地:** 強力粉180g, 砂糖20g, 塩3g, イースト3g, 牛乳90g, 小松菜40g, バター18g
 - **具材:** さつまいもペースト, 角切りさつまいも60g, クリームチーズ60g, 黒ごま
- ※さつまいもペースト さつまいも150g, 砂糖15g, 牛乳15g, バター10g

🍴製法&こだわりポイント

- 生地の中に滑らかなさつまいもペーストと濃厚なクリームチーズを包み込み。
- 上面に切り込みを入れ、角切りさつまいもをゴロゴロ乗せることでゴージャスな満足感を演出。



商品ターゲット & 利用シーン比較

商品名	タイプ	メインターゲット	おすすめ利用シーン
1. ほうれん草あんバター	スイーツ・和洋	シニア層・和菓子好き	朝食、おやつ
2. 3色生地のチーズパン	食事・ヘルシー	お子様・ファミリー	朝食、ランチ
3. 小松菜コーンチーズ	惣菜・キッズ	お子様・子育て世代	ランチ、子供のおやつ
4. 小松菜のピザパン	惣菜・ガッツリ	学生・男性・ランチ需要	ランチ、しっかり食べたい時
5. 芋×クリチスイーツパン	スイーツ・ご褒美	女性・パン好き	自分へのご褒美、おやつ

商品化の強み

- ✔ **ベース生地・ペーストの共通化による効率化:**
基本の粉仕込み比率（粉180g:乳90g:脂18g）が共通しているため、仕込み工程を効率化可能。
- ✔ **地野菜の仕入れ活用:**
小松菜・ほうれん草は一括ペースト加工して冷凍保存することで、季節変動のリスクを低減。
- ✔ **フードロス削減への貢献:**
規格外野菜のペースト利用が可能なため、SDGsへの貢献と原価削減を同時に実現

ご清聴ありがとうございました