



抹茶クグロフ

和のテイストでアレンジした、抹茶のクグロフ。

グリーンレーズンや和栗を風味を、NKルセーラ抹茶が爽やかにまとめます。

◆ 配合

強力粉	100%
グラニュー糖	25%
食塩	1.5%
脱脂粉乳	5%
インスタントドライイースト	1.3%
水	46%
卵黄	20%
バター	35%
グリーンレーズン	30%
和栗甘露煮	40%
ラム酒	4%
和栗リキュール	2%
NKルセーラ抹茶	50%

NKルセーラ抹茶(飾り用) 適量

◆ 製法

混捏	L4M10 ↓ L2M10 ↓ L2~
捏上温度	26°C
一次醗酵	28~30°C 75%Rh 120分 (80分パンチ)
分割	型に応じて分割丸め
ベンチタイム	20分
成形	丸め直し中央に穴を開け、型入れ。
最終ホイロ	30°C 75%Rh 70分
焼成	180/200°C 35分~
仕上げ	冷めたら湯せんで溶かした NKルセーラ抹茶 をコーティング。



完成イメージ

NK PRODUCT

NKルセーラチョコレート

型離れがしやすい 洋生チョコレート
ペレット状で優れた作業性を実現

用途	型抜き、コーティング、生地練りこみ等
包装形態	1.5kg×6
保存方法	抹茶：要冷蔵(3~7°C) その他：冷暗所(10~22°C)
賞味期間	上記保存条件未開封にて ストロベリー：240日 その他：365日



スイート



ミルク



ホワイト



抹茶



ストロベリー



日新化工株式会社

豊かな食文化を支える
70年の信頼と実績

本社営業部	〒104-0041	東京都中央区新富2-13-3	Tel: 03-3297-1341
大阪営業所	〒565-0853	大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園204	Tel: 06-6386-7826
札幌営業所	〒062-0935	北海道札幌市豊平区平岸5条7-8-22 第2平岸グランドビル601	Tel: 011-824-8155
仙台営業所	〒981-0912	宮城県仙台市青葉区堤町1-7-22 永愛友ビル3F	Tel: 022-276-7722
名古屋営業所	〒460-0011	愛知県名古屋市中区大須1-7-26 首羽ビル4F	Tel: 052-203-8041
福岡営業所	〒816-0802	福岡県春日市春日原北町3-82 下川ビル2F	Tel: 092-593-5800