



WA! SOZAI

OSAWA TEXTURE BASE

WA!SOZAI TECHNICAL ADVISOR SHUICHI OSAWA

世界一のパン職人、大澤秀一シェフの
製パン技術と発想をもとに、
素材のおいしさを引き出しながら
新しい食感を設計する、
プロ向け製パンベースシリーズ。

Shuichi Osawa



OSAWA TEXTURE BASE #01

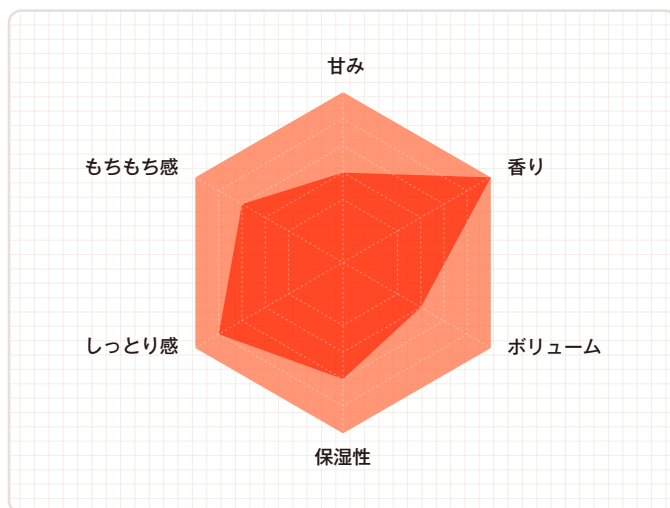
WA-KAKI

発酵の旨味が、パンの味わいを深くする



内容量 25kg 灰分※ (100g あたり) 0.80g たんぱく※ (100g あたり) 11.2g

※上記の数値は小麦の収穫された年によって異なります



原材料名：小麦粉（国内製造）、もち粉、粉末醤油、粉末みそ、デキストリン、食塩、たん白加水分解物、（一部に小麦・大豆を含む） 賞味期限：6ヶ月／直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造所：旭製粉株式会社 奈良県桜井市上之宮 67-2

発酵の旨味を、パンの奥行きへ。

味噌と醤油に由来する発酵の旨味を、国産小麦に重ねました。

クラムにはもっちりとした食感と和の旨味を、クラストには香ばしさと深い余韻を。

噛むほどに味わいが広がる、日本ならではのパンを生み出します。

特徴・用途

味噌と醤油に由来する発酵の旨味を、国産小麦と組み合わせたミックス粉。パンの味わいに深みを与え、クラムはもっちり、クラストはカリッと香ばしく焼き上がります。

おすすめ使用例

バゲットやカンパーニュなど、素材の味わいを生かしたリーンなパンにおすすめです。シンプルに焼き上げることで、発酵の旨味とクラストの香ばしさが際立ちます。

おすすめ配合

バゲット KAKI

KAKI	100%
塩	1.6%
セミドライイースト	0.2%
モルト	0.3%
ルヴァンリキッド	5%
水	75%



OSAWA TEXTURE BASE #02

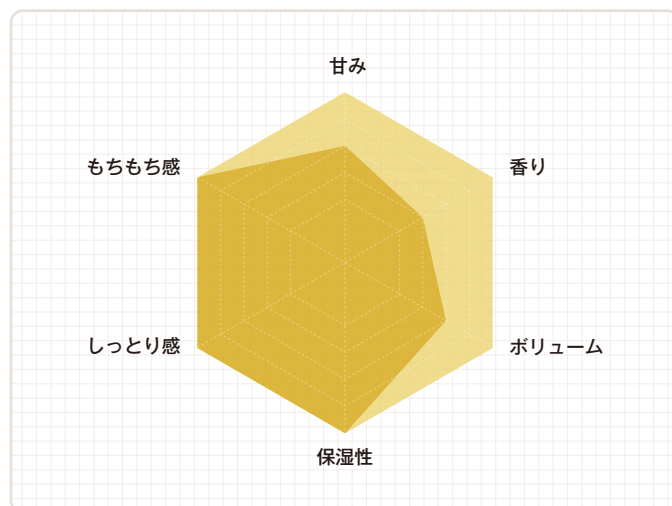
WA-RAKU

もちもち、しっとりのおいしさが続く



内容量 25kg 灰分※ (100g あたり) 0.50g たんぱく※ (100g あたり) 11.0g

※上記の数値は小麦の収穫された年によって異なります



原材料名：小麦粉(国内製造)、もち粉、寒梅粉ミックス 賞味期限：6ヶ月／直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造所：旭製粉株式会社 奈良県桜井市上之宮 67-2

やわらかさを、焼きたての先まで

もち米が生み出す、もちもちとした食感としっとりした口どけ。

高い吸水力と優れた保湿性によって、焼き上げた後も心地よいやわらかさが続きます。

毎日のパンに、食感から感じるおいしさを届けます。

特徴・用途

もち米粉を配合した、もちもちでしっとりした生地づくりに適したミックス粉。仕込み時の高い吸水力と、焼き上げた後の優れた保湿性を兼ね備え、やわらかく口どけのよいパンに仕上がります。

おすすめ使用例

食パンやブリオッシュなど、やわらかさや口どけを生かしたパンにおすすめです。特に湯種製法との相性に優れ、しっとり感ともちもち感をさらに引き出します。

おすすめ配合

パン・ド・ミ RAKU

●湯種			
RAKU	10%	砂糖	2%
塩	2%	熱湯	23%
●本捏ね			
RAKU	90%	砂糖	5%
脱脂粉乳	2%	セミドライイースト	1%
ルヴァンリキッド	10%	牛乳	15%
水	50%	バター	6%

OSAWA TEXTURE BASE #03

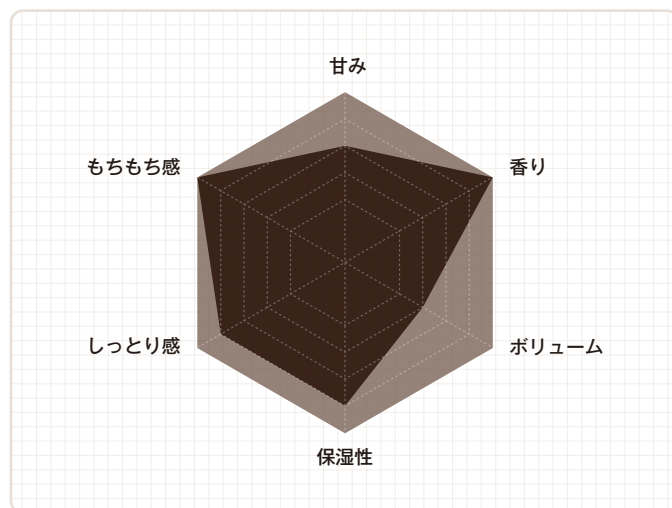
WA-GEN

焙煎玄米が引き出す、香ばしさとやさしい甘み



内容量 25kg 灰分※ (100g あたり) 0.50g たんぱく※ (100g あたり) 11.1g

※上記の数値は小麦の収穫された年によって異なります



原材料名：小麦粉（国内製造）、玄米粉、もち粉 賞味期限：6 ヶ月／直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造所：旭製粉株式会社 奈良県桜井市上之宮 67-2

日本の記憶を、パンの味わいに

焙煎玄米の香ばしさと、お米由来のやさしい甘み。

シンプルに焼き上げるほど素材の個性が際立ち、噛むほどに奥深い余韻が広がります。

いつものパンに、日本ならではの新しい味わいを生み出します。

特徴・用途

焙煎玄米を生かした、香り豊かなミックス粉。玄米の香ばしさとお米のやさしい甘みが、パンの味わいに深みを与えます。シンプルな配合でも素材の個性が際立ち、印象に残るパンに仕上がります。

おすすめ使用例

バゲットやカンパーニュなどのハード系から、食パンまで幅広く使用できます。まずはシンプルな配合で、玄米の香りと奥深い味わいをお楽しみください。

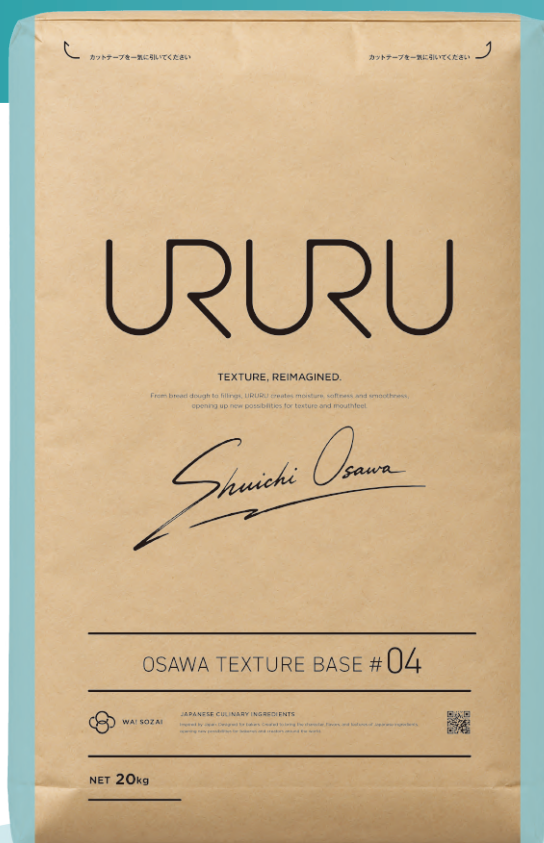
おすすめ配合

ブランブール

GEN	100%
砂糖	3%
塩	1.8%
生イースト	3%
ルヴァンリキッド	10%
水	80%
太白胡麻油	3%

OSAWA TEXTURE BASE #04

URURU



パン生地に、うるおいと口どけを。
フィリングに、これまでにない食感を。
素材の可能性を、もっと広げる。



食感を、もっと自由に設計する。

パン生地からフィリングまで、つくりたい食感を自在に。

URURU は、素材や配合に合わせて、みずみずしさ、しっとり感、もちもち感、なめらかさなど、多彩な食感表現を可能にします。

パンの口どけを整えたり、フィリングに新しい質感を加えたり。

これまでの製法や素材だけでは難しかった仕上がりにも、自由な発想でアプローチできます。

特徴・用途

加熱加工を施したでん粉ともち米由来素材を組み合わせた、製パン・製菓向けの多用途型食品素材です。
パン生地では小麦粉の 5～15%を URURU に置き換えることで、湯種製法のような、うるおいと、しっとりとなめらかな口当たりに。果汁やカスタード、あんこなどのフィリング配合を調整することで、もちもちとした食感から流動性のある仕上がりまで調整できます。

