

冷凍パンのご紹介

FOR BAKERY & FOOD SERVICE

ベーカリー運営の課題を、冷凍パンでスマートに解決。
焼きたての香りを、もっと手軽に。



事業所・営業拠点



神戸冷食プラント



刈谷工場



(株)信州シキシマ(グループ企業)

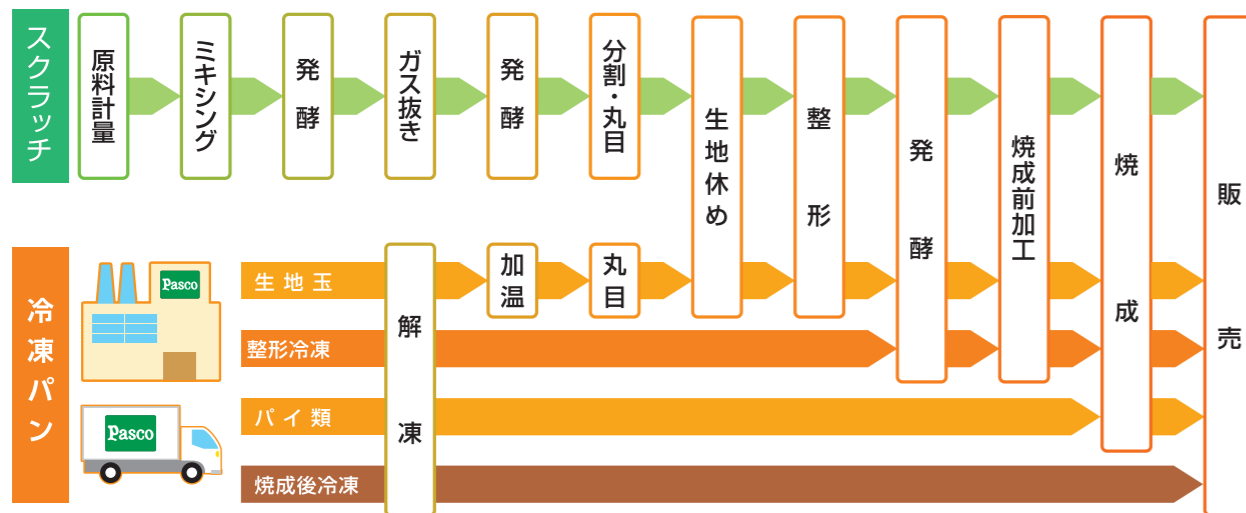
※取引に際して保証金や配送ロット等、条件の提示もございます。



敷島製パン株式会社
www.pasconet.co.jp

- パスコ冷食カンパニー 〒651-2271 神戸市西区高塚台七丁目2番地1 TEL (078)991-5798
- 中部冷食部 〒448-0006 愛知県刈谷市西境町広見24番地 TEL (0566)36-7417
- 西日本冷食部 〒561-0841 大阪府豊中市名神口一丁目10番1号 TEL (06)6864-6817
- 東日本冷食部 〒196-0021 東京都昭島市武蔵野二丁目12番3号 TEL (042)544-4749
- 広域冷食部 〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷一丁目4番3号 TEL (03)3379-2656

作業工程の比較



Compact-Bake-System

コンパクトベイク®システム

冷凍生地を使用し、小スペース厨房・コンパクト機器・少人数運営で手軽に「焼きたてパン」を提供するシステムです。

必要
機器



フリーザー

生地・原材料の
保存用冷凍庫

リターダー

生地の解凍用機器

ドゥコンディショナー

生地の解凍・発酵を
自動で行う機器
(早朝作業の軽減に最適)

コンパクトオープン

省スペースで大量焼成が
可能なオープン

小型デッキオープン

3段3枚扉の
コンパクトなオープン

フライヤー

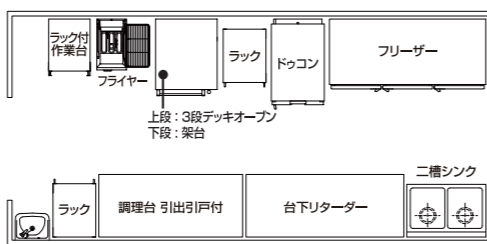
コンパクトな
ドーナツ用機器

※外観はイメージです。仕様は予告なく変更することがございます。

コンパクトベイク®システム 3つのメリット

- 1 小スペースで導入できる!**
一般的なベーカリーの半分以下のスペースで導入可能。店舗の規模、業態に合わせてご提案いたします。
- 2 ローコストオペレーション!**
 - ・ 人件費の抑制ができる
 - ・ 光熱費が約半以下
 - ・ コンパクトで効率的な機器を厳選
イニシャルコストの削減
- 3 パスコ独自の技術で開発した
冷凍生地を提供!**

厨房スペース基本レイアウト



コンパクトベイク®システムは、スーパーマーケット、カフェ、ホテル、大学、病院や社員食堂、コンビニ、高速道路のサービスエリア、駅ナカ、レストラン、福祉施設など幅広い業態で導入されています。

パスコ ベーカリーアカデミーのご案内

パスコベーカリーアカデミーではパン製造技術を中心に、売り場作り、店舗運営、食品衛生の基礎知識を学ぶことができます。

多種多様な生地の製造実習

整形冷凍生地の焼き方から、生地玉を使ったフランスパンや食パンの製造方法まで行います。製造する上でのコツや作業効率も踏まえてご説明します。

講義内容も充実

冷凍パンに関する基礎知識はもちろん、機器の取り扱いや食品衛生、店舗運営などの基礎的な講義も行います。また、作業工程の組み方もご説明します。

店舗運営に近い総合実習

最終日には、前日にドゥコンセットした製品を焼き始めることからスタートし、焼き上がった製品を売り場に並べるといった総合実習もご紹介します。より、お店の流れに近い状態も体験していただけます。

※受講については一部条件がございます。

◆日程 5日間コース (月曜日～金曜日)

◆カリキュラム 季節・お客さまの業態により変更することがございます。

日数	曜日	実習内容	講義内容
1	月	生地丸めの練習	冷凍パン基礎知識・ 機器取り扱いについて
2	火	包餡及び基本の整形練習	
3	水	↓	
4	木	ドーナツ製品、デニッシュ生地加工	店舗運営・食品衛生について
5	金	総合実習 (製造から売り場作りまでトータル的な実習)	

◆パスコベーカリーアカデミー所在地

〒448-0006 愛知県刈谷市西境町広見24番地 敷島製パン株式会社 刈谷工場 ベーカリーアカデミー

◆費用

パスコベーカリーアカデミー受講にあたっては実費を頂戴しております。

お役立ち情報
随時更新中!



www.pasconet.co.jp/frozen

ネットから
手軽に注文!

オンラインショップ
業務用冷凍パン生地通販

1ケースからご注文いただけ、
全国送料無料でお届けします。
ぜひご利用ください。

※配達地域はヤマト運輸のクール宅急便
配達可能地域に準じます。
※日本国外には配達できません。
※一部商品は2個1(2合)となります。



pasco-frozen.com

ラインアップ







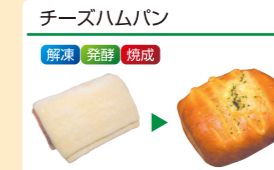





■ 食事パン 食パンや大型のパンなど店頭でのアレンジが可能です

小麦の匠 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	ホテルブレッド生地 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	スタンダード食パン生地 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	国産小麦の食パン 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 
セサミ生地 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	ライ麦入り食パン 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	スイートブレッド 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	スフレブレッド 解冻 整形 発酵 焼成 
イタリアンデニッシュ 解冻 整形 発酵 焼成 	バンドヴィエノワ 解冻 整形 発酵 焼成 	橙 解冻 整形 発酵 焼成 	牛乳入りバターロール 解冻 発酵 焼成 
塩バターパン 解冻 発酵 焼成 	レーズンブレッド 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	国産小麦のくるみ生地 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	ブルーベリーブレッド 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 
もちっと新潟産米粉パン 解冻 整形 発酵 焼成 	ドッグロール 解冻 発酵 焼成 	全粒粉入りドッグロール 解冻 発酵 焼成 	コッペパン 解冻 発酵 焼成 
プレーンベーグル 解冻 発酵 焼成 	ブルーベリーベーグル 解冻 発酵 焼成 	ココアチョコベーグル 解冻 発酵 焼成 	ダーズリンレモンベーグル 解冻 発酵 焼成 
パリジャン生地 解冻 丸目 生地体め 整形 発酵 焼成 	トーストロール 解冻 整形 焼成 	フランスロール 解冻 発酵 焼成 	もちっとナン 解冻 丸目 生地体め 整形 焼成 
イングリッシュマフィン 解冻 整形 発酵 焼成 	国産小麦のロデヴ 解冻 整形 発酵 焼成 	生ソフトフランス 解冻 発酵 焼成 	濃 × フォカッチャ 解冻 整形 発酵 焼成 

■ デニッシュ 冷凍生地なら手間のかかるデニッシュも簡単に品揃えができます

スクエアデニッシュ 解冻 整形 発酵 焼成 	デニッシュシート 解冻 整形 発酵 焼成 	ゴールドデニッシュ 解冻 整形 発酵 焼成 	シナモンロール 解冻 発酵 焼成 
パン・オ・レザン 解冻 発酵 焼成 	ミニパンオショコラ 解冻 発酵 焼成 	スイートポテトデニッシュ 解冻 発酵 焼成 	ミニおさつデニッシュ 解冻 整形 発酵 焼成 
クイニアマン 解冻 発酵 焼成 	プリオッシュメデニッシュシート 解冻 整形 発酵 焼成 	チョコデニッシュブレッド 解冻 整形 発酵 焼成 	紅あずまのカスタードデニッシュ 解冻 発酵 焼成 

■ 惣菜パン お昼、夕方の焼きたて提供でお客さま満足度アップ

三角ピザシート 解冻 発酵 焼成 	加工用パン生地 解冻 発酵 焼成 	バジルソーセージパン 解冻 発酵 焼成 	ウイナーロール 解冻 整形 発酵 焼成 
もちっとミニ明太チーズ 解冻 発酵 焼成 	セサミチーズフランス 解冻 発酵 焼成 	チーズハムパン 解冻 発酵 焼成 	惣菜用シート生地 解冻 整形 焼成 
ピッツァ生地玉 解冻 丸目 生地体め 整形 焼成 	明太ポテトパン 解冻 整形 発酵 焼成 	スイートコーンシート 解冻 整形 発酵 焼成 	ミニゴダチーズパン 解冻 発酵 焼成 

■ ドーナツ 整形冷凍生地や、冷凍のままフライできる製品などを取り揃えております

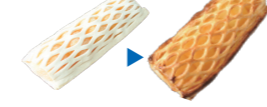
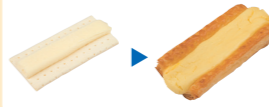
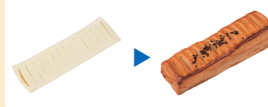





あんドーナツ 解冻 発酵 フライ 	カレドーナツ 解冻 発酵 フライ 	ツイストドーナツ 解冻 発酵 フライ 	おから豆乳ドーナツ 解冻 発酵 フライ 
フレンチドーナツ 解冻 整形 発酵 フライ 	サーターアンダギー フライ 	リングドーナツプレーン 解冻 発酵 フライ 	ロングチョコバー フライ 

ラインアップ

菓子パン 季節限定製品も発売し、バラエティ豊かに取り揃えております

<p>十勝あんパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>クリームパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>パン・ア・ラ・クリーム</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>白いクリームチーズパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 
<p>涼 × こしあんぱん</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>国産小麦の牛乳クリームP</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>国産小麦のメロンパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>プリオッシュメロンパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 
<p>チョコチップメロンパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>紅茶メロンパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>バター香るメロンパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>塩バターメロンパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 
<p>クロワッサンベアグル</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>ミルクトースト</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>もちバナラミにぱん</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>牛乳仕込みのミルクシート</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 
<p>菓子パン平生地</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>涼 × ショコラ</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>国産小麦のりんごと紅茶</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>プリオッシュ平生地</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 
<p>コーヒー生地玉</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>黒糖生地玉</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>国産小麦のメープルシート</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>十勝バターミニパン</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 
<p>大きなメロンパン</p> <p>解凍 丸目 発酵 焼成</p> 	<p>コーヒークッキーパン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 		
<p>牛乳風味のカスタード</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>フレーンケーキ生地</p> <p>解凍 焼成</p> 		

パイ 解凍するだけで焼成が可能です

<p>ロングアップルパイ</p> <p>解凍 焼成</p> 	<p>NYチーズケーキパイ</p> <p>解凍 焼成</p> 	<p>種子島産安納芋のパイ</p> <p>解凍 焼成</p> 	<p>チーズクリームパイ</p> <p>解凍 焼成</p> 
<p>小粒パイスイートポテト</p> <p>解凍 焼成</p> 	<p>青森県産ふじりんごのパイ</p> <p>解凍 焼成</p> 	<p>国産小麦の餅あんパイ</p> <p>解凍 整形 焼成</p> 	<p>パイシート</p> <p>解凍 整形 焼成</p> 

クロワッサン ミニクロワッサンは袋詰め販売がおすすめです

<p>整形ミニクロワッサン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>ミニチョコクロワッサン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>ミニおさつクロワッサン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>紅茶ミニクロ</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 
<p>クロワッサンシート</p> <p>解凍 整形 発酵 焼成</p> 	<p>棒チョコクロワッサン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	<p>整形クロワッサン</p> <p>解凍 発酵 焼成</p> 	

焼成後冷凍パン 解凍するだけで提供が可能です

<p>パノラマバゲット</p> <p>解凍</p> 	<p>ルヴァンバゲット</p> <p>解凍</p> 	<p>ジャポネバゲット</p> <p>解凍</p> 	<p>サンド用パン</p> <p>解凍</p> 
<p>カンパニユ</p> <p>解凍</p> 	<p>カンパニユ2種のレーズン</p> <p>解凍</p> 	<p>プチボール</p> <p>解凍</p> 	<p>パノラマロール</p> <p>解凍</p> 
<p>パノラマ食パン</p> <p>解凍</p> 	<p>パンオレ</p> <p>解凍</p> 	<p>イングリッシュマフィン</p> <p>解凍</p> 	<p>パンケーキ</p> <p>解凍</p> 
<p>国産小麦の紅茶シフォンケーキ</p> <p>解凍</p> 	<p>厚ざりフレンチ</p> <p>解凍</p> 	<p>フロランタン風タルトケーキ</p> <p>解凍</p> 	<p>バナナブレッド</p> <p>解凍</p> 