

石窯を知り抜いたオープンメーカーが、ピッツァヨーロと開発した、石窯専用生地

自家製ルヴァン種・イタリア産TIPO“00”粉使用

冷凍ピッツァ生地

Original frozen pizza dough

生地の特徴

異なるタイプの生地が、
きっとあなたの嗜好にあてはまります。

■ナポリハードタイプ

本場のナポリピッツァに近いもちりとした食感が特徴です。
高温のナポリピッツァ窯にて短時間(70~80秒)で焼き上げる
のに適しています。糖類不使用。

■ナポリソフトタイプ

食感はハードタイプに比べ歯切れが良いのが特徴です。やや
低めの温度帯(350~400℃)と長めの焼時間(80秒以上)でフ
ワツとした仕上がりになります。

■ローマタイプ

薄焼きのクリスピータイプです。サクッと弾けるような食感と
軽さが特徴です。

■焼きあがりイメージ



ナポリタイプ



ローマタイプ

■解凍の手順 ※24時間の冷蔵解凍及び発酵のみでも使用可能です。

①保存 ▶ ②解凍 ▶ ③発酵 ▶ ④保存

冷凍
-18℃以下

冷蔵
3~5℃

常温
25℃

冷蔵

温度変化による品
質の劣化がありま
すので十分ご注意
ください。

10時間程度
多めに霧吹きをして
密封し冷蔵庫にて解
凍及び発酵します。

90~120分
発酵させたら
使用可能。

24時間以内に
使用してください。

原
材
料

●ナポリ(ハード、ソフト)タイプ、ローマタイプ

小麦粉(うちイタリア産Tipo“00”30%含む)、植物油、塩、
砂糖(ソフトタイプ、ローマタイプのみ)、イースト、発酵風味量
※原材料の一部に小麦、乳を含む

GANJOUNE

販売元: 増田煉瓦株式会社 <http://www.masudarenga.co.jp>

住 所: 群馬県前橋市石倉町四丁目18-11 TEL. 027-252-6565 FAX. 027-251-4185

担 当: 高橋 E-mail: info@pazzo-di-pizza.com / 道上 E-mail: info@masudarenga.co.jp 企画: 株式会社ガンジョーネ

サンプル・価格表をご希望の方は電話かメールでお問い合わせください。

■冷凍生地/商品の詳細

Original frozen pizza dough

二種類のお届けタイプをご用意致しております。

- ポーションタイプ
 - 2kgタイプ ※ナポリ(ハード・ソフト)タイプのみ
- 分割の手間を省きます。 お好みの重量に分割してご使用頂けます。

商品名	内容量 (1箱当り)	品質保持 期限	伸ばし方	伸ばし 易さ	焼成温度域 (°C)	焼成時間 (秒)
ナポリハードタイプ	130g×84玉 150g×84玉 180g×72玉 2kg×6枚	3ヶ月	手による	◎	420~480	70~80
ナポリソフトタイプ	130g×84玉 150g×84玉 180g×72玉 2kg×6枚		手による	◎	380~450	80~120
ローマタイプ	120g×96玉		麺棒による	◎	350~400	80~120

※上記の数値、伸ばし具合は、当社石窯を使用した目安です。
窯、調理者によって異なる場合があります。
※各種1箱よりご注文承ります。
ケースの寸法(長×幅×高)は、450(mm)×330×185です。



焼き上がリイメージ



お届け商品の一例



ピッツァ・パン技術講習 / 店舗運営研修のご案内

ベーカリー、レストランを運営の方、もしくはこれから予定されている方に対してプロ向けの研修を行います。経験豊富なピッツァ・パン職人が幅広い製法の中から業態にあった方法をわかりやすくお伝えします。下記以外にも柔軟に対応致しますのでまずはお相談ください。



● 場所 増田煉瓦ピッツァ工房 又は ピザ窯/パン窯が設置してある店舗

ピッツァ工房設備 ピザ窯(ガス窯・薪窯)、パン窯(ガス式石窯)

● 料金

- ・1日コース ￥60,000/1日(消費税別途)
- ・3日コース ￥50,000/1日(消費税別途)

※各コースとも原則として1回のコース定員は2名様までとさせていただきます。
※上記料金には、実施場所への交通費、宿泊費は含まれません。

- 内容
- ◎ピッツァ技術講習
 - ・窯の使い方、メンテナンスについて
 - ・ピッツァの実技講習(ナポリ・クリスピータイプ)
 - ・天然酵母を使用した生地作り(スパイラルミキサー使用)
 - ・冷凍生地の使用方法
 - ・店舗運営、管理についてのアドバイス
 - ・レシピの提供・メニューの提案
 - ピッツァ関連食材についてのアドバイス
 - ◎パン技術講習
 - ・窯の使い方、メンテナンスについて
 - ・レシピ、メニュー提案
 - ・製パン行程の実技講習(ミキシング、分割、成形、焼成)
 - ・製造量から各材料の計量計算までのプログラム提供
- ※オプション:トッピングバリエーションの試作や試食、メニュー写真のピッツァ作成など。(食材費は別途になります)

*店舗でのオープニングヘルプ及び研修もお受けしますのでご相談ください。



販売元: 増田煉瓦株式会社 <http://www.masudarenga.co.jp>

住 所: 群馬県前橋市石倉町四丁目18-11 TEL. 027-252-6565 FAX. 027-251-4185

担 当: 高橋 E-mail: info@pazzo-di-pizza.com / 道上 E-mail: info@masudarenga.co.jp 企画: 株式会社ガンジョーネ

サンプル・価格表をご希望の方は電話かメールでお問い合わせください。