

## 焼きたて パンが 出来るまで

パン生地は練り上げ半発酵した状態で冷凍配送されます。焼くまで冷凍庫で保管します。  
(焼きたてを食べていただくため合成保存料などは全く使用していません。)

半発酵の冷凍パン生地を全自动オーブンに入れパンの種類毎に決まったコースボタンを押すだけ。内蔵プログラムにより温度制御スチームなど全工程が自動で行われます。

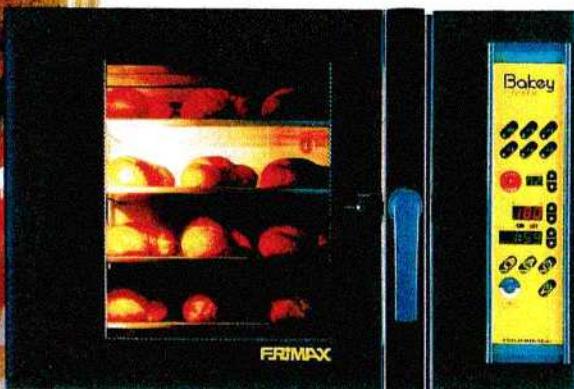
## 経済的 です!

冷凍パン生地の仕入れ価格は出来上がりのパンを購入する場合に比べて約半額となります。

例 クロワッサンの場合

市販価格約120円→  
冷凍パン生地では**60円**

### わずかなスペースで設置可能



### 即焼きシステムを使うと…

メリット  
1

## 焼き上がったパンが おいしい。

イースト菌を多量に使った今までの成型冷凍生地とは異なる、独自の製法で作られています。パンのおいしさ、香りが違います。

メリット  
2

## わずかの 設備投資ですみます

設備は冷凍ストッカーとオーブン(ベイキー)のみでOK。他のシステムと比べ、はるかに省コスト・省スペースです。導入価格は最小構成の場合システム全体でわずか150万円程度。5年リースでは月約3万円以下です。

メリット  
3

## 誰でもプロ並みの パンが焼けます

パン生地の発酵という作業工程が無いため、発酵を見極めるプロの職人は必要ありません。スタッフの方への焼き方講習も行います。1~2度の講習で誰でも簡単に焼くことができます。

