



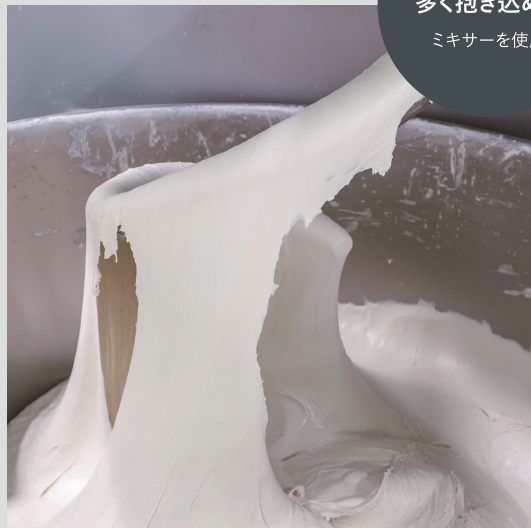
TAKAKI BAKERY

業務用焼成冷凍パンカタログ

2025年3月版



タカキベーカリーの「石窯パン」のこだわり



生地に水を
多く抱き込める
ミキサーを使用



発酵によって
おいしさが最大限に
引き出された生地

① 発酵時間は **食パンの約5倍**



食パン



石窯バゲット

吸水の多い生地

パンもごはんもでんぷんを α 化させるほどおいしくなり、そのためには水をたっぷり使って水和させる必要があります。だからパンは生地に含まれる水分が多いほどおいしいと言われています。

※ α 化—でんぷんを水と加熱することで糊状になること。効率よく消化できる状態になり、噛むと唾液中の酵素で分解され糖になり、甘くおいしく感じる。

パンの美味しさを生み出す製法

主にストレート製法で製造しています。材料を全て一緒に合わせてミキサーで捏ねる製法で、気泡が大きめの生地になり、粉の旨みと発酵による風味を活かすことができます。

また、発酵はパンの風味を生み出す重要な工程です。**ゆっくり、じっくり時間をかけて発酵**させることで、パン独特の香りと風味が生まれます。

さあ、
焼き上がり!



TF石窯バゲット



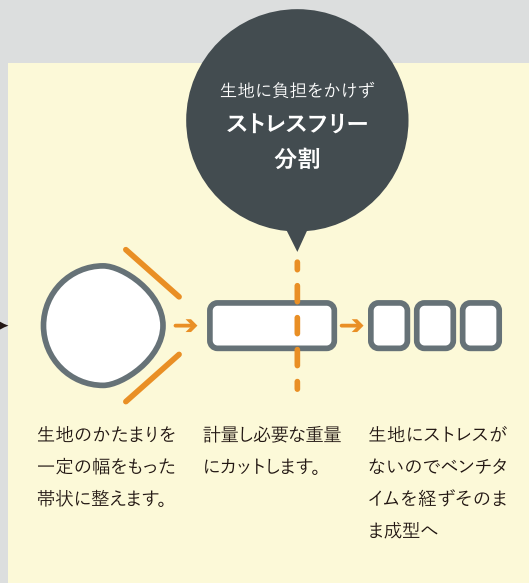
しっかりと
焼かれた皮は
パリッ!

艶のある気泡膜

大小さまざまな気泡

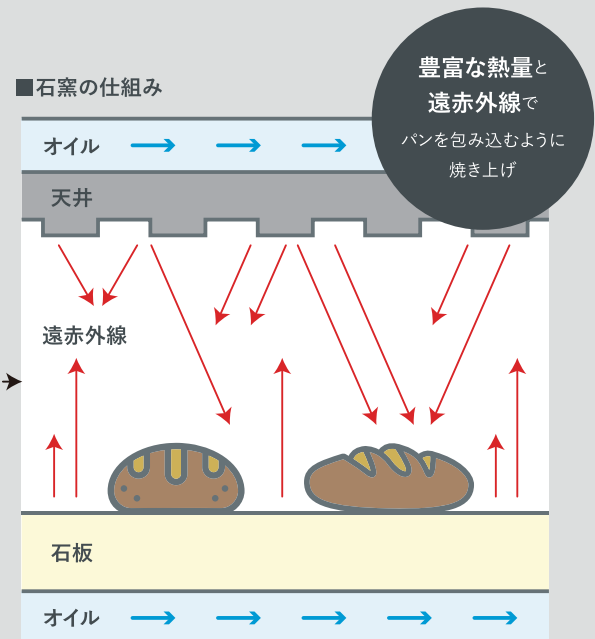
〈断面図〉

本当においしいパンを追い求めて出来たのが「石窯パン」。
石窯で焼くだけではない「石窯パン」のおいしさのひみつをご紹介します。



デリケートな生地をやさしく分割

従来よりやさしく分割できる機械を導入。
発酵により形成された自然な気泡をそのままの状態
で分割することが可能で、それが石窯パンの不均一で、自然な
内相(気泡)となっています。



石窯の豊富な熱量

水分を多く含んだパン生地を大量に入れた場合、従来の窯
では窯温度が下がってパンの膨らみが弱くなります。石窯
では窯温度が保たれるため、しっかりとボリュームが出ます。
その結果、皮はバリッと、中はしっとりとしたパンができます。

TF石窯ライ麦ブレッドRN



大きく焼くことで
よりしっとり食感に。



〈断面図〉

石窯商品ラインナップ

P.5



TF石窯バゲット

P.5



N石窯
パリジャン(M)

P.5



TF石窯バタール

P.7



TF石窯
テーブルロール

24年9月発売

P.7



TF石窯
ライ麦ロール(中)

P.7



TF石窯
ライ麦パン



このマークの商品は、
石窯を使用して
焼き上げています。

石窯

P.6



TF石窯
ライ麦ブレッドRN

P.6



TF石窯
クルミ&レーズン

P.6



TF石窯
シリアルブレッドRN

P.6



TF石窯
スライスイギリス
(5枚切)

P.6



N石窯
トーストレーズン

P.8



B石窯
カンパーニュ(スライス)

P.8



U石窯
全粒粉ブレッド
(スライス)



フランスパン

石窯



TF石窯バゲット

パリッとした薄めの焼き皮が香ばしく、内相はしっとりとした食感。シンプルな配合で、どんなお料理とも相性の良い味わいに。

品番:25639

1本:約213g, 395×74×高さ37mm
ケース:1本包装×12袋 冷凍賞味期限:製造後90日

JAN:4904730023185

自然解凍(室温25℃)

🕒 2時間



TF石窯バタール



TF石窯バゲット



TFマルチフランス



N石窯パリジャン(M)

石窯



N石窯パリジャン(M)

TF石窯バゲットよりも長さのあるフランスパン。シンプルな配合で、小麦の風味が引き立ちます。焼き皮が香ばしく、サンドイッチ用のパンとしてもおすすめです。

品番:24698

1本:約348g, 515×75×高さ56mm ケース:1本包装×14袋 冷凍賞味期限:製造後90日

JAN:4904730012219

自然解凍(室温25℃)

🕒 2時間

石窯



TF石窯バタール

TF石窯バゲットよりも短く、太く焼き上げました。皮の香ばしさに加え、しっとり・もちりとした内相が特長です。

品番:1445

1本:約259g, 295×92×高さ70mm ケース:1本包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後90日

JAN:4904730314450

自然解凍(室温25℃)

🕒 3時間

TFマルチフランス

TF石窯バゲットよりもソフトな食感のフランスパン。カナッペやタルティーンなどの加工用におすすめです。

品番:24792

1本:約247g, 440×72×高さ43mm ケース:1本包装×12袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730847927

自然解凍(室温25℃)

🕒 2時間



バラエティブレッド

石窯



TF石窯ライ麦ブレッドRN

柔らかく炊いた、ほんのり甘味のある自家製ライ麦ペーストを配合。しっとりもっちりとした食感が味わえます。料理のお供やサンドイッチにどうぞ。

品番:26598

1本:約458g, 310×135×高さ80mm
ケース:1本包装×4袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730965980

自然解凍(室温25℃)

🕒 5時間

石窯



TF石窯クルミ&レーズン

クルミの香ばしさとレーズンの甘酸っぱさが調和し、コクのある味わいが特長。生地には自家製サワー種を使用。ワインやチーズともよく合います。

品番:3850

1本:約522g, 310×125×高さ73mm
ケース:1本包装×6袋 冷凍賞味期限:製造後90日

JAN:4904730538504

自然解凍(室温25℃)

🕒 4時間



石窯



TF石窯 シリアルブレッドRN

ひまわりの種・ごま・オーツ麦フレーク・大豆・亜麻仁・コーングリッツ・小麦ふすまを配合。一口噛みしめるごとに、穀物や種子のコク・旨みが味わえます。

品番:22244

1本:約410g, 290×120×高さ78mm
ケース:1本包装×5袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730922440

自然解凍(室温25℃)

🕒 4時間

石窯



N石窯トースト レーズン

小麦粉にライ麦粉を加え、カリフォルニアレーズンを練り込んだ、風味豊かな味わい。焼き皮はバリッと、内相はしっとりとした食感に。

品番:4992

1本:約498g, 95×170×高さ120mm
ケース:1本包装×6袋 冷凍賞味期限:製造後90日

JAN:4904730549920

自然解凍(室温25℃)

🕒 5時間

石窯



TF石窯スライス イギリス(5枚切)

軽い塩味のシンプルな配合です。トーストすると、外はサクリ、中はもっちりとした食感に。小麦の風味がより一層味わえます。

品番:2993

1枚:約65g, 75×22.5×高さ155mm
ケース:2枚包装×20袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730529939

自然解凍(室温25℃)

🕒 2時間

ロールパン

石窯

24年9月発売



TF石窯テーブルロール

料理の付け合わせにぴったりの、ミニサイズのフランスパンロール。
石窯パンならではの香ばしさやもちり感、噛むほどに広がる小麦の
風味・旨みが特長です。

品番:26573

1個:約35g, 68×68×高さ50mm
ケース:8個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後270日

JAN:4904730027015

自然解凍(室温25℃)

🕒 1時間

石窯



TF石窯 ライ麦ロール(中)

柔らかく炊いた自家製ライ麦ペースト
を配合。ライ麦粒のプチプチとした食
感とパリッとした焼き皮が特長です。
TF石窯ライ麦パンより小さいサイズ
です。

品番:6918

1個:約59g, 85×80×高さ48mm
ケース:6個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730969186

自然解凍(室温25℃)

🕒 2時間

石窯



TF石窯 ライ麦パン

柔らかく炊いた自家製ライ麦ペースト
を配合。ライ麦粒のプチプチとした食
感とパリッとした焼き皮が特長です。

品番:9298

1個:約80g, 95×85×高さ55mm
ケース:6個包装×6袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730792982

自然解凍(室温25℃)

🕒 2時間



TFプレーンリュスティック

自家製サワー種とエキストラバージンオリ
ブオイルを配合。シンプルでありながら、旨
みのある味わいです。生地をカットしたまま
の素朴な形状が特長です。



品番:6317

1個:約35g
ケース:8個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730663176

自然解凍(室温25℃)

🕒 1時間



TFライ麦リュスティック

柔らかく炊いた自家製ライ麦ペーストとエキ
ストラバージンオリブオイルを配合。生地
をカットしたままの素朴な形状が特長です。

品番:5925

1個:約35g
ケース:8個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730659254

自然解凍(室温25℃)

🕒 1時間



TFプチパンRN

シンプルで飽きのこないすっきりとした風味
が特長。エキストラバージンオリブオイル
を配合しました。

品番:6492

1個:約40g, 73×71×高さ49mm
ケース:6個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後210日

JAN:4904730664920

自然解凍(室温25℃)

🕒 1時間



TFプチブリオッシュ

卵とバター等の油脂を配合。
豊かな香りとほんのりとした甘さが特長で
す。

品番:22436

1個:約31g, 直径72×高さ39mm
ケース:6個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730924369

自然解凍(室温25℃)

🕒 1時間



TBバターロール

バター・卵を使用したリッチな配合のパン。
料理の付け合わせにもおすすめです。

品番:7762

1個:約30g, 90×72×高さ50mm
ケース:6個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後365日

JAN:4904730277625

自然解凍(室温25℃)

🕒 1時間

サンドイッチ用パン

石窯



B石窯カンパーニュ(スライス)

穀物の香りとほのかな酸味、しっかりとした噛み応えのある焼き皮が特長の、フランスの「田舎パン」。ライ麦粉と石臼で挽いた小麦粉を配合しました。

品番:1458

1枚:約37g, 145×14.5×高さ90mm
ケース:8枚包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730514584

自然解凍(室温25°C)

🕒 3時間

石窯



U石窯全粒粉ブレッド(スライス)

小麦全粒粉と石臼で挽いた小麦粉を配合し、穀物の香りと旨味のある味わいに焼き上げました。サワー種によるほのかな酸味が料理の味を引き立てます。

品番:22647

1枚:約31g, 137×13×高さ95mm
ケース:8枚包装×15袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730027039

自然解凍(室温25°C)

🕒 3時間



TFカスクートルール

ライ麦粉と石臼で挽いた小麦粉を配合し、香ばしい風味を引き出しました。歯切れの良いサククリとした食感が特長。サンドイッチやホットドッグに おすすめです。

品番:25587

1本:約61g, 190×53×高さ39mm
ケース:6本包装×9袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730023161

自然解凍(室温25°C)

🕒 1時間



TFバインミーフランス

粉の一部に米粉を配合し、歯切れの良い焼き皮、しっとりとした食感に。シンプルな味わいで、サンドイッチや明太子フランスなどにおすすめです。

品番:25586

1本:約72g, 195×62×高さ51mm
ケース:3本包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730023154

自然解凍(室温25°C)

🕒 1時間

スリット有



TFホットドッグバンズ

ソフトでありながらも歯切れが良く、ソーセージ等の具材に合う食感。上面に切れ込みを入れているため、解凍後すぐに具材をサンドしてご提供できます。

品番:25635

1本:約41g, 172.5×58×高さ35mm
ケース:6本包装×9袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730023178

自然解凍(室温25°C)

🕒 1時間

スリット有



TFイングリッシュマフィン

トーストした時の、表面にまぶしたコーングリッツの香ばしさと、内相のしっとり感が特長。簡単に2つに割れるよう、横にスリットを入れています。

品番:1748

1個:約62g, 直径90×高さ31mm
ケース:6個包装×9袋 冷凍賞味期限:製造後365日

JAN:4904730317482

自然解凍(室温25°C)

🕒 3時間

カット有



TBバーガーバンズRN

上下にカットしたハンバーガー用のバンズ。どんな具材とでも合うように、シンプルな配合で、ほんのり甘くソフトな食感に仕上げました。

品番:1922

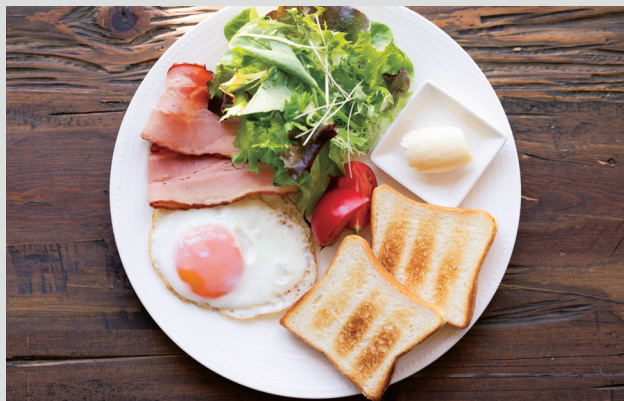
1個:約66g, 直径90×高さ50mm
ケース:6個包装×9袋 冷凍賞味期限:製造後120日

JAN:4904730219229

自然解凍(室温25°C)

🕒 1時間

食パン・ミニブレッド



ミニブレッドシリーズ

通常の食パンに比べ、ひとまわり小さいサイズです。



TFミルクブレッド

水を使用せず、北海道産牛乳のみ配合。ミルクのほのかな甘さとコク、耳まで柔らかいソフトな食感が特長です。

1本 品番:24162	1本:約290g, 80×190×高さ77mm ケース:1本包装×18袋 冷凍賞味期限:製造後120日
JAN:4904730841628	自然解凍(室温25℃) 3時間
12枚 品番:24830	1枚:約21g, 80×14×高さ77mm 厚さ14mm/枚 ケース:12枚包装×20袋 冷凍賞味期限:製造後120日
JAN:4904730848306	自然解凍(室温25℃) 3時間



TFデニッシュブレッドRN

バター入りで風味が豊かな、しっとりとした食感のデニッシュです。ノンスライスのため、お好みの厚さにスライスしてご使用いただけます。

1本 品番:25520	1本:約338g, 84×195×高さ82mm ケース:1本包装×24袋 冷凍賞味期限:製造後365日
JAN:4904730021846	自然解凍(室温25℃) 4時間

食パンシリーズ

シンプルで飽きのこない味わいです。



TFスライス食パン

4枚 品番:25901	1枚:約97g, 120×28×高さ130mm 厚さ28mm/枚 ケース:4枚包装×15袋 冷凍賞味期限:製造後270日
JAN:4904730859012	自然解凍(室温25℃) 4時間
6枚 品番:25900	1枚:約65g, 120×18.5×高さ130mm 厚さ18mm/枚 ケース:6枚包装×15袋 冷凍賞味期限:製造後270日
JAN:4904730859005	自然解凍(室温25℃) 4時間
8枚 品番:26935	1枚:約48g, 120×14×高さ130mm 厚さ14mm/枚 ケース:8枚包装×15袋 冷凍賞味期限:製造後270日
JAN:4904730969353	自然解凍(室温25℃) 3時間



TFサンド用スライス(12)

具材の味を引き立てるサンドイッチ等におすすめの厚さです。

12枚 品番:5735	1枚:約33g, 122×9.5×高さ132mm 厚さ9mm/枚 ケース:12枚包装×12袋 冷凍賞味期限:製造後210日
JAN:4904730657359	自然解凍(室温25℃) 2時間



TFサンドイッチブレッド

お好みの厚さにスライスしてご使用ください。

1本 品番:2216	1本:約1323g, 122.5×367.5×高さ132.5mm ケース:1本包装×5袋 冷凍賞味期限:製造後270日
JAN:4904730222168	自然解凍(室温25℃) 6時間



TF全粒粉入り食パン

小麦全粒粉入り。全体にほんのり茶色に焼き上がり、小麦の風味・旨味が味わえます。

1本 品番:26995	1本:約1309g, 120×365×高さ130mm ケース:1本包装×5袋 冷凍賞味期限:製造後365日
JAN:4904730969957	自然解凍(室温25℃) 6時間

惣菜パン



ホイロ不要。解凍後にフライできます。

TFシェフのカレーパン

カレーフィリング(玉ねぎ・牛肉・にんじん・じゃがいも入り)をサクサクの衣で包みました。クミン・コリアンダーを効かせた本格派の味わいです。

品番:26832

1個:約88g, 103×75×高さ38mm
ケース:4個包装×8袋 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730015517

自然解凍(室温25℃)

⌚ 3時間

■解凍方法 — 中心温度15℃以上を目安に解凍する。

解凍条件	時間
冷蔵(5～10℃)	①袋のまま6～12時間解凍する。 ②室温で30～45分置く、または電子レンジ(500W)で40秒加熱する。
室温(25℃)	袋のまま3～4時間解凍する。

■フライ方法 — ・パン生地の裏面(平らな面)を上にして並べる。
・中心温度55℃以上を目安にフライする。

	潜水網を使用の場合	潜水網がない場合
温度条件	180℃	185℃
時間条件	1分30秒～1分40秒	Ⓑ 1分20秒～1分30秒 Ⓑ 1分20秒～1分30秒

スイーツ



TFシュガードーナツRN

内相はふんわりとして、歯切れの良い食感が特長。シュガーグレーズでコーティングして、程良い甘さをプラスしました。

品番:26810

1個:約62g, 直径95×高さ40mm
ケース:3個包装×15パック 冷凍賞味期限:製造後365日

JAN:4904730027022

自然解凍(室温25℃)

⌚ 1時間



TFスポンジプレーン(7号)

卵のやさしい風味を感じられる口どけの良いスポンジ。型紙がついていないためすぐにお使いいただけます。

品番:6472

1個:約425g, 直径195×高さ52mm
ケース:1個包装×16箱 冷凍賞味期限:製造後180日

JAN:4904730564725

自然解凍(室温25℃)

⌚ 3時間

I 卵・乳製品を控えられている方へ みんな、いっしょに すこやかシリーズ



TB すこやかロール80

原材料に卵・乳製品を使用していません。ほんのり甘く、ソフトな食感に仕上げました。どなたでもおいしく召し上がっていただけます。

品番:10902

1個:約43g, 110×75×高さ43mm
ケース:1個包装×80袋 冷凍賞味期限:製造後365日

JAN:4904730316942

自然解凍(室温25℃)

⌚ 1時間



卵|不使用 乳|不使用 小麦|使用 個包装のため1つずつ解凍可



TB すこやか黒糖ロール80

原材料に卵・乳製品を使用していません。黒糖を加えてほんのり甘く、ふんわりソフトな食感に仕上げました。

品番:10904

1個:約43g, 97×85×高さ43mm
ケース:1個包装×80袋 冷凍賞味期限:製造後365日

JAN:4904730316966

自然解凍(室温25℃)

⌚ 1時間

※未開封のまま提供ください。※本商品の製造工場では、卵・乳成分・落花生・くるみを含む商品を製造しておりますので、微量に原材料が混入するリスクがあります。しかし社内基準を設け洗浄やチェック等、十分な品質管理を行い、卵・乳成分等が極力混入しないように製造しています。
※卵・乳製品等の摂取を抑えている方におすすめできる商品です。ご心配な場合は、かかりつけの医師にご相談くださいようお願い申し上げます。

商品のお届けからご提供までの流れ

焼き皮はパリッ!
中はふっくら♪
焼きたてのおいしさ



工場で焼成後、
冷凍した状態でお届け



おいしい状態での保管方法

	✓ 推奨保管方法	✗ ご注意ください
お届け後	冷凍状態でお届けします。お使いになるまでは、冷凍(-18℃以下)で保管してください。	冷蔵庫での保管はパンの品質が劣化しますのでお避けください。
解凍後	解凍後の商品はできるだけお早めにご使用ください。	一度解凍した商品の再冷凍はパンの品質が劣化しますのでお避けください。



おいしいお召し上がり方

STEP 1

必要分のみ
箱から取り出す

✗ ご注意ください

箱に入れたまま解凍すると、箱の下部にある商品が濡れやすくなります。

電子レンジや冷蔵庫での解凍は、パンの品質が劣化しますのでお避けください。

オーブンの機種や周囲の条件により焼成時間が異なります。目安としてご使用ください。

STEP 2

袋に入れたまま
自然解凍(室温)

25℃



自然解凍(室温25℃)

2~6時間



自然解凍(室温25℃)

1~3時間

STEP 3

オーブンで
リベイク(再焼成)

200℃



オープン(200℃)

2~3分



オープン(200℃)

1~2分



株式会社タカキベーカリー

〒143-0006

東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センター アネックス2F

TEL:03-5753-6244 FAX:03-5753-6247



(2024年9月発行)