あんドーナツ

①	②	③	④
ドーナツ生地を用意	少し生地をつぶして モルダーへ入れる	出てきた様子	綿棒でたてよこに 伸ばし、丸く

⑤	⑥	⑦	⑧
伸ばした生地を天板に 並べる（下に計り）	こしあんを用意	あん６５ｇずつを 計量しながら乗せる	生地を伸ばしながら、 あんを包む

⑨	⑩	⑪	⑫
あんが出ないよう注意 し、中心へ生地を寄せる	寄せた部分をしっかり つねる	つなぎ目を無くすよう に 10 回程つねる	つなぎ目を下にして台 にすりつけ、

⑬	⑭	⑮	⑯
つなぎ目を平らに、 きれいにする	完成	生地が天板につきやす いため、打ち粉をつけ	天板へ置く

★ポイント

・揚げる時につなぎ目が甘いとあんが出てしまいやすいため、
　しっかりとあんを包みこむことを意識する

カレーパン

①	②	③	④
ドーナツ生地を用意	少し生地をつぶして モルダーへ入れる	出てきた様子	綿棒でたてよこに 伸ばし、丸くする

⑤	⑥	⑦	⑧
伸ばした生地を天板に 並べる（下に計り）	「おいしいカレーR」 を用意	ペースト５０ｇずつを 計量しながら乗せる	生地を横に伸ばしなが ら、ペーストを包む

⑨	⑩	⑪	⑫
中身を包みながら、 生地を半分に折る	生地の合わさった 部分を	まず真ん中	右に左にぎゅっぎゅと 口を閉じていく

⑬	⑭	⑮	⑯
最後は中身が出ないよ うに注意	閉じた部分を下に 折り込む	両端をつまみ、 形を整える　　完成	裏面はこんな感じ

★ポイント

・揚げる時に中身が出てしまいやすいため、しっかりと口を閉じることを意識する
・生地と生地を合わせるのりしろ部分が多いほど、⑭がやりやすい。

卵カレーパン

①

ドーナツ生地を用意

②

少し生地を潰して
モルダーへ入れる

③

出てきた様子

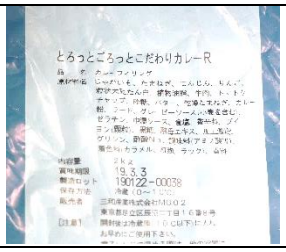
④

綿棒でたてよこに
伸ばし、丸く

⑤

伸ばした生地を天板に
並べる（下に計り）

⑥



「こだわりカレーR」
を用意

⑦

ペースト５０ｇずつを
計量しながら乗せる

⑧

冷凍のたまごを用意

⑨

ペーストの上に卵を
１個乗せる

⑩

生地を横に伸ばしなが
ら、中身を包む

⑪

中心に生地を集め

⑫

集めた生地をぐるぐる
とつねる

⑬

しっかりつねり、
口を閉じる

⑭

閉じた部分を台に少し
すりつけ、きれいに

⑮

完成

★ポイント

・揚げる時にあんが出てしまいやすいため、しっかりと中身を包みこむことを意識する

・ペーストは　カレーパン＝おいしい、卵カレー＝こだわり　で異なっている

ソーセージカレー

①

ドーナツ生地を用意

②

少し生地を潰し
モルダーへ入れる

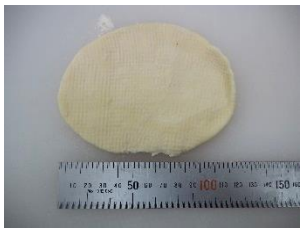
③

出てきた様子

④

綿棒で伸ばし、
楕円形の生地にする

⑤



楕円形の生地の様子

⑥

ソーセージを 1/2 に
カット(端も切り落とす)

⑦

それをさらに半分に切り、
1/4 サイズにする

⑧

ソーセージの両面に
カレー粉をつける

⑨

楕円形の生地の上に
平らな面を上にし乗せる

⑩

生地でソーセージ
を包む

⑪

生地の境目を指で
つまみ、閉じる

⑫

つまんだ後の様子

⑬

完成。

★ポイント

・ソーセージを包むフィルムは透明であり、異物として混入しやすいため注意する。

・油で揚げるので⑪のつなぎ目をしっかりと閉じ、生地がはがれないように。

パン粉をつける

①	②	③	④
ソーセージカレー 卵カレー、カレーパン	バイオレットを水で 溶いたものを用意	②を生地にからめる （つけ過ぎない）	パン粉をつける

卵カレーパン	ソーセージカレー	カレーパン	天板へはシートを 敷いて並べる

★ポイント

・③で小麦粉を付けすぎるとてんぷらのような仕上がりになるため、
薄く表面に付けるようにする。

・閉じ目は必ず下にしてシートに並べる。