

北海道十勝。 その自然から生まれた イーストです。

HOKKAIDO DRY YEAST



インスタントタイプ
大サイズ：500g / 小サイズ：100g
分包タイプ：30g (5g×6袋)



予備発酵タイプ
大サイズ：500g / 小サイズ：100g

おいしくなあれの原材料。



HOKKAIDO DRY YEAST

とから野酵母®



十勝産エゾヤマザクラの野生酵母

イースト臭が少ない焼き上がりで、素材の風味を引き立てます。



北海道で自生するエゾヤマザクラから、パン生地発酵性の高い酵母を探し出しました。



当イーストのほかに北海道の小麦、砂糖、牛乳などの原料を揃えて「オール北海道」のパン製造も可能。

食パンから菓子パンまで
幅広く使用できるイーストです。

基本のパン

食パン/ロールパン など

ふわもち生地の惣菜パン

ソーセージパン/コーンパン など

スイーツ系パン

あんぱん/メロンパン など

その他

ドーナツ/クロワッサン など

予備発酵はカンタン

- ① 40℃の温水50mlに砂糖2.5g(小さじ1/2)を加えて溶かす。
- ② 本商品5gをダマにならないようにバラバラと加える。
- ③ ゆるやかによくかきまぜる。酵母の粒が少し残っても問題はありません。
- ④ 5分程度で泡立ち。10分~15分で終了です。

予備発酵後に冷蔵庫で保存。

24時間以内によくかきまぜて使用してください。温めは不要です。

日本甜菜製糖は、素材を活かす。北海道ドライイーストは製糖の副産物である「てん菜糖蜜」も使用して培養・製造しています。

