

日本のパンづくりは、 国産のイーストで。

HOKKAIDO DRY YEAST



大サイズ：500g
小サイズ：100g

おいしくなあれの原材料。



HOKKAIDO DRY YEAST

十勝製造

旨パン職人



無糖・低糖パンづくりに適した国産ドライイースト。

食パン/ベーグル/バゲット/カンパーニュ/ライ麦パン/プレッツェル などに向いています。

予備発酵は不要

直接、粉に混ぜて使用できます。
ホームベーカリーにも適しています。

パンのいいにおい

イースト臭が少なく、
小麦本来の香りが際立ちます。

おいしく焼ける

雑味が少なく、ほのかな甘み。
もちもち感があり、焼き色もきれいに。

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。

