北海道ドライイースト「旨パン職人」発売について

日本甜菜製糖は、この度「日本のパンづくりは、国産のイーストで」をコンセプトに、 北海道ドライイースト「**旨パン職人**」を発売いたしました。

「旨パン職人」は、予備発酵が不要なインスタントタイプで、バケットや食パンなど無糖・低糖生地のパンづくりに適した国産ドライイーストです。

また、イースト臭が少ないことから小麦本来の香りが際立ち、パンの良い香りをお楽し みいただけます。

何卒ご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

購入はこちらから → ECサイト

- 1. 商 品 名 北海道ドライイースト 旨パン職人
- 2. 荷 姿 チャック付スタント、ハ゜ウチ袋(真空包装) ①100g入 ②500g入
 - ①100g入 10袋/ケース、30袋/ケース
 - ②500g入 20袋/ケース
- 3. 賞味期限製造後12ヶ月
- 4. 希望小売価格 ①100g 540円/袋(税別)
 - ②500g 1,300円/袋(税別)



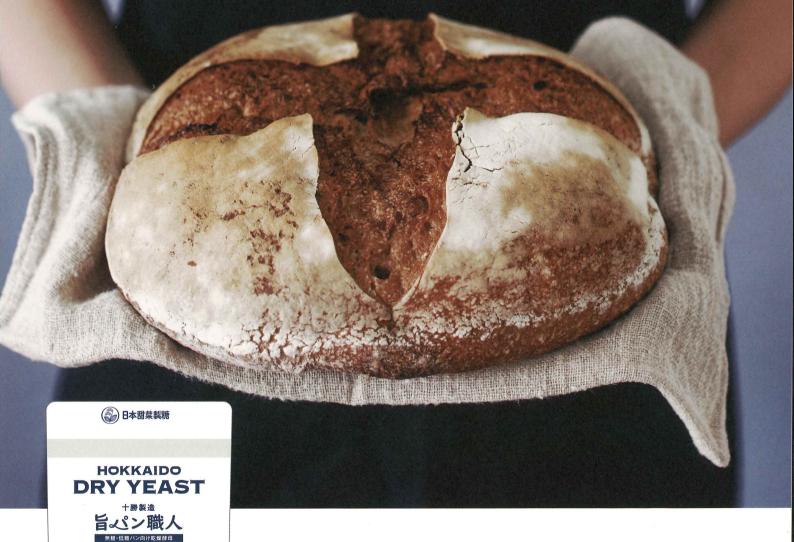
100g



500g

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

JAPAN • MADE



HOKKAIDO DRY YEAST

十勝製造

旨 必 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。

