

2023年12月8日

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最適な、これまでにないタイプの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 　　姿 　　チャック付スタンドパチ袋（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



HOKKAIDO
DRY YEAST

十勝製造
旨パン職人



無糖・低糖パンづくりに最適の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最適。

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。



日本甜菜製糖

日本甜菜製糖株式会社
東京都港区三田三丁目12番14号 tel.03-6414-5533 www.nitten.co.jp