

ホシノ薔薇酵母で おいしいパン!

ふんわりしっとり
ほんのり甘い
ソフトカンパーニュ



りんごの白蜜つば
ジャムと
相対パック



やさしい甘さの生地と
くるみとおんごが
たっぷり(*~*)
風味と食感が
楽しい♪



ハード系のパンもおいしく
焼けますよ!
外おパリッと中はふんわり
食べやすいチャバタ



口溶け柔らかな生地と
たっぷりアーモンドをのせて☆
仕上げのたっぷりバターが
じゅわっと
ひろがります☆



みんな大好きあんぱん
しっとりふんわり生地と
たっぷりあんこの
ハーモニー♪



定番の塩パンも
パリとふっくら☆
そのままでも
サンドイッチにしても!



ホシノ薔薇酵母 パン種



広島県福山市

福山大学 (久富研究室)

(有)ぬまくま夢工房

(有)ホシノ天然酵母パン種

産学官連携により作られた

パン種です



有限会社

ホシノ天然酵母パン種

東京都町田市小野路町2331

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

薔薇酵母の由来

広島県福山市は「100万本のばらのまち」として知られています。

毎年5月には「福山ばら祭」が開催されます。

福山市で栽培されている薔薇の花から

1300株を超す野生酵母を採取し、

その中から製パンに適した酵母を探し

出すことに成功しました。

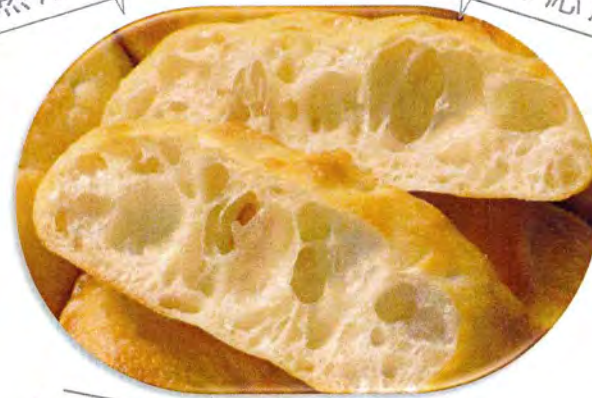
特 徴

- 1) 水和…小麦粉と水を熟成しパンにもっちり食感と保湿性をもたらします
- 2) 香り…酵母の醗酵による芳醇な香りが特徴です
- 3) 旨味…麴による小麦粉の分解により小麦粉本来の旨味を引き出します

ホシノ薔薇酵母パン種について

熟成の旨味

醸造技術の応用



もっちりしっとり
味わい深いパン

日本古来の醸造技術を応用した醗酵種です。もっちりとした味わい深いパンが焼きあがります。ホシノ薔薇酵母パン種が醸し出す芳醇な味と風味をお楽しみください。

生種起こし

元気な酵母を起こしましょう！



パン種と
30℃の温水を
1:2で
混ぜます



28℃24時間で
醗酵させます



冷蔵庫（4℃）に
保管しましょう

詳しくはホームページの
「生種起こし」をご覧ください

