

ニッテツ

# とから野酵母

製菓・製パン用乾燥酵母

雄大な北海道の大自然で育ったエゾヤマザクラの  
サクランボから生まれた十勝産の酵母です  
帯広畜産大学と北海道農業研究センターの研究成果が  
実を結びました



Question 1:どんな作り方に向いているの？

フランスパンから菓子パンまで幅広い糖配合でお使いいただけます。

Question 2:さくらんぼの香りがするの？

さくらんぼの香りはしませんが、爽やかな香りが感じられます。  
先ずはお試してください！！

Question 3:どうやって使うの？

予備発酵を行って眠っている酵母を目覚めさせてからお使いください。  
(詳しくは裏面をご覧ください。)  
インスタントタイプの乾燥酵母ではありませんので、ホームベーカリーへの  
直接投入はお控え願います。



日本甜菜製糖株式会社

## とから野酵母の予備発酵



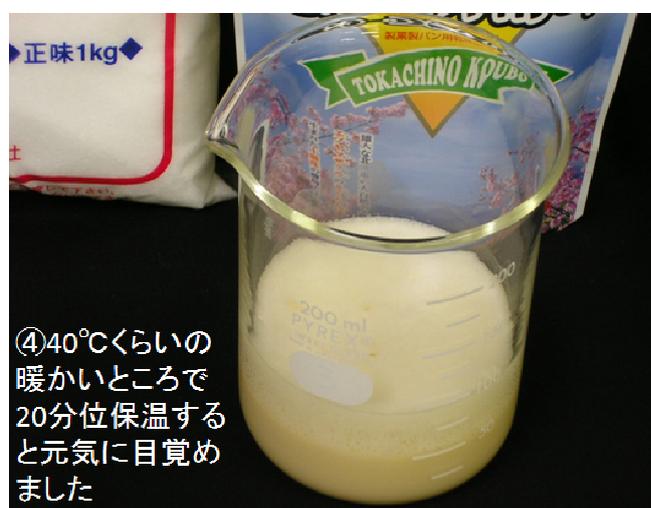
①温水50ccに砂糖  
2.5g(小さじ1/2)を加え  
溶かします



②砂糖水を40℃に  
調節し、5gの酵母をダマ  
にならない様にパラパラ  
と加えます



③スプーンなどで良くかき混ぜます  
ポイント:少しの酵母の粒が残っていても大丈夫



④40℃くらいの  
暖かいところで  
20分位保温する  
と元気に目覚め  
ました

- 上の図は小麦粉300gを使ってパンを作る場合の酵母量です。  
お使いになる小麦粉量で酵母量を加減して下さい。  
また、予備発酵に使う水の量は分量から差し引いて下さい。
- 予備発酵を行う際には容器をぬるま湯に漬けて保温すると便利です。

お問い合わせは

ニッテン商事株式会社

〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港30番地6  
TEL:043-301-8661 FAX:043-301-9081