

安心の国産素材 北海道ドライイースト

十勝
製造

食パンから菓子パンまであらゆるパンづくりに。
食パン/コッペパン/バターロール/ドーナツ/メロンパン/あんパン など

地元の樹木から

十勝産エゾヤマザクラの
野生酵母を開発*。

原材料は酵母100%

乳化剤やビタミンCなどの
食品添加物は不使用です。

素材の味を引き出す

イースト臭が少なく、
小麦本来の香りを引き立てます。

*共同開発：帯広畜産大学&北海道農業研究センター

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。

名称：乾燥酵母 原材料名：酵母（北海道）
内容量：100g 賞味期限：この面下部に記載
保存方法：冷蔵保存（5℃以下）
製造者：日本甜菜製糖株式会社
東京都中央区京橋二丁目6番4号
製造所：日本甜菜製糖株式会社 清水バイオ工場
北海道上川郡清水町字清水第2線53番地

栄養成分表示 100g当たり

熱量	313kcal
たんぱく質	37.1g
脂質	6.8g
炭水化物	43.1g
食塩相当量	0.3g

この表示値は、目安です。

開封後の袋は、密封して冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお使いください。

予備発酵はカンタン

- ① 40℃の温水50mlに砂糖2.5g（小さじ1/2）を加えて溶かす。
- ② 本商品5gをダマにならないようにバラバラと加える。
- ③ ゆるやかによくかきまぜる。酵母の粒が少し残っても問題はありません。
- ④ 5分程度で泡立ち。10分～15分で終了です。

予備発酵後に冷蔵庫で保存。

24時間以内によくかきまぜて使用してください。温めは不要です。



とかち野酵母 商品詳細
（予備発酵動画もこちらから）

お問い合わせ先
日本甜菜製糖株式会社
東京都中央区京橋二丁目6番4号
TEL:0120-031-383



「とかち野酵母」は日本甜菜製糖株式会社の
登録商標です。第5556597号

スズラン印のニッテンです。

昔も今も北海道を代表する花「スズラン」をシンボルマークに使用しています。



PE,PA,PET