

# メーカーさんの展示室

## オリエンタル酵母工業株式会社

酵母を起点に”技術立社”を標榜するBtoBメーカー。1929年に日本で最初の製パン用イーストメーカーとして創立し、日本におけるパンの普及と質の向上に貢献して来ました。食の分野で、酵母利用にとどまらない多彩な食品素材を開発する一方で、酵母のバイオ利用に注力。バイオサイエンスにおいて先駆的な事業を展開するとともに、ライフサイエンスの分野でも多くの企業や研究機関をサポートしています。オリエンタル酵母工業株式会社ホームページ (<http://www.oyc.co.jp>) から引用

佐佐井株式会社では、オリエンタル酵母工業株式会社の生イースト（パン酵母）を取り扱っています。ここでは、イーストの3種類（生イースト）をご紹介します。



### イースト（オリエンタルイースト、VF、LT-3）



オリエンタル酵母のイーストは、日本の製パン史とともに歩む信頼のブランド。優れた性能を発揮します。

#### オリエンタルイースト

：汎用性イースト

（一般用）



#### 特 徴

- ◆低糖～高糖（糖配合5～25%）で使用でき、さまざまな用途に対応できるオールマイティな発酵特性をもちます。
- ◆高性能、高品質。オリエンタル酵母を代表するイーストです。
- ◆親しみやすいマイルドな甘い発酵風味を持ち、副原料の風味を生かします。



#### オリエンタルイーストの標準的な使用量



（対 象） （標準使用量）

食パン	2～3.5%
菓子パン	2～2.5%
フランスパン	2～3%
デニッシュペストリー	4～8%
イーストドーナツ	4～7%
ビスケット	1～2%
クラッカー	0.5～3%
中華饅頭	2～3%
かりん糖	

