

創業 1951 年 信頼と伝統

自然界から採取した酵母により
熟成の旨味が引き出されます。
もっちりしっとり味わい深いパンを。

星野酵母麵包種

品牌介紹



ホシノ天然酵母パン種



1951年創業(東京都世田谷區)

創業者 星野 昌

醸造業：味噌、醤油、製造清酒為業。



一生為星野麵包種用儘心力，精研30年麵包種才完成

努力至今一直為使用者研發新品，成為日本最有人氣的酒種代表酵母

商品使用 原材料

- ・小麦粉
- ・米
- ・麴
- ・酵母

自上記的材料製成麵包種(醃酵種)

ホシノ天然酵母パン種について

日本古来の醸造技術を応用した醃酵種です。
お米由来の酵母を国産小麦・国産米・麴・水で
ゆっくり大切に育てました。
もっちり^{もちもち}と味わい深いパンが焼き上がります。
ホシノ天然酵母パン種が醸した^{かほ}す芳醇な味と
風味をお楽しみください。

熟成の旨味



もっちりしっとり
味わい深いパン

醸造技術の応用



▪ 味噌

▪ 醬油

▪ 清酒

▪ 味醂

▪ 酢

麴與酵母是日本傳統的發酵食品

櫻花 → 国花

麴 → 國菌

星野天然酵母麵包種 並行複醱酵麴

應用日本傳統的釀酒技術所製成 麵包種(發酵種)



…小麦粉、米、酵母、麴

熟成の旨味

① 柔軟彈力、保濕食感

② 甜味

③ 諸味

(苦味、澀味、酸味、甜味、塩味、+ 諸味)

五味



所謂『熟成的旨味』是指褒揚料理職人所製作的料理具有獨特的香氣與豐富層次的口感。非常符合『酵母製成麵包』所擁有的風味。

依麵包種的種類不同之特徵



20小時發酵 (28°C)



24小時發酵 (28°C)



24小時發酵 (28°C)





新品發表

Petals of roses

星野薔薇麵包種

烘烤出美味和優雅香氣的麵包

本商品為鐵能社獨賣契約販售，預定2021年2月開放預購



商品特色

●水和

小麥粉與水的熟成、使麵包的口感「柔軟且有彈力」與濕潤度

●香氣

優雅而醇厚的氣味發酵時的芳醇香氣其特徵

●美味度

自古日本使用麴菌釀造、天然酵母麵包種於此製法釀製而成、使原料小麥粉中的**天然酵母**美味度更加顯現

【星野薔薇酵母麵包種】 由來

廣島縣福山市擁有「100萬株薔薇之都」盛名、每年5月主辦「薔薇之祭」活動。福山市將玫瑰選定為市花，在“100萬株玫瑰之城”宣傳下，市民對玫瑰的喜愛程度很高。

每年5月都會舉辦以玫瑰為主題的“福山玫瑰祭”，各種各樣的活動都有來自市內外的各方人士前來參加。此外，世界玫瑰大會將於2024年在福山市召開，來自世界各地的玫瑰愛好者和育種家將彙聚一堂(世界玫瑰大會福山大會)。

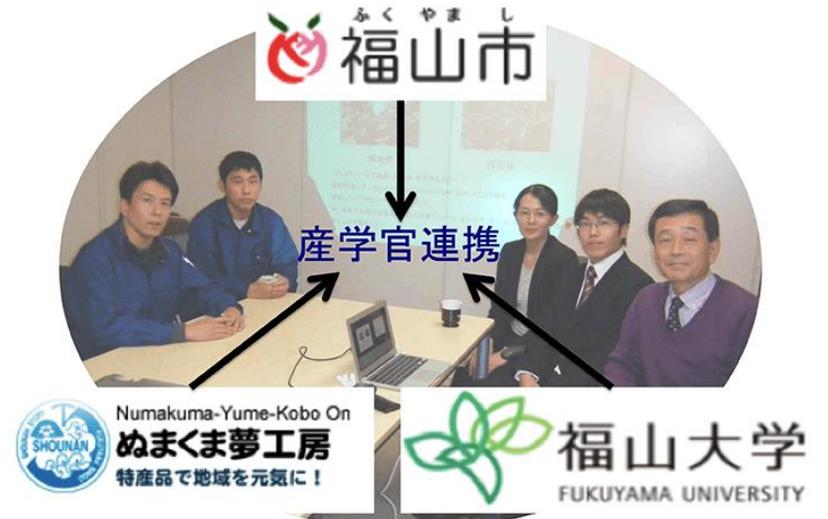
(資料來源 福山大学生命工學部生物工學科教授 久富泰資)

攜手研究



聯合攜手研究、開發、商品化・
共同達到市場普遍化、(有)星野天
然酵母麵包種公司的協助下、使
用商品的生產量產化成功。

「福山バラの酵母」プロジェクト



野生酵母の分離に用いたバラ (全50品種)



製パン適性のあるバラ酵母のまとめ



花種選擇 [林肯薔薇花]

從50種薔薇花中約自1,300株野生酵母中成功採取分離、經實驗，最終確認8株野生酵母適合製作薔薇酵母的麵包。

星野天然酵母麵包種、傳統的麵包種製作的技術驅使、反復實驗、考量安全性，最終採用研發 [林肯薔薇花]可安定麵包製作的良好品質。

公開發表



東京都江東區有名的東京國際展覽中心舉行的記者招待會。



2019國際食品工業展
(東京國際會展中心)



在福山市今町的社區之家，安布蕾拉舉行的記者招待會



星野玫瑰酵母麵包酵種特別展位
(東京國際展覽中心)

使用這種玫瑰酵母的麵包品種的開發、製造、銷售方面，福山市、熊本雄夢工房、星野天然酵母公司有著強而有力的合作。

最重要的是，這是畢業於分子生物學研究室的學生們的齊心接力研究下的恩賜。同時，對持續不斷地給予有形和無形支援的許多人表示衷心的感謝。

如何使用？



生種製作方法



温水(30°C)



麵包種500g: 温水1000cc
溫度計、攪拌棒(打發棒)



温水先投入



温水一邊攪拌同時倒入麵包種
少許投入、均一混合



計測捏上溫度(目標28°C)



28°C中約24小時
進行起種起作業

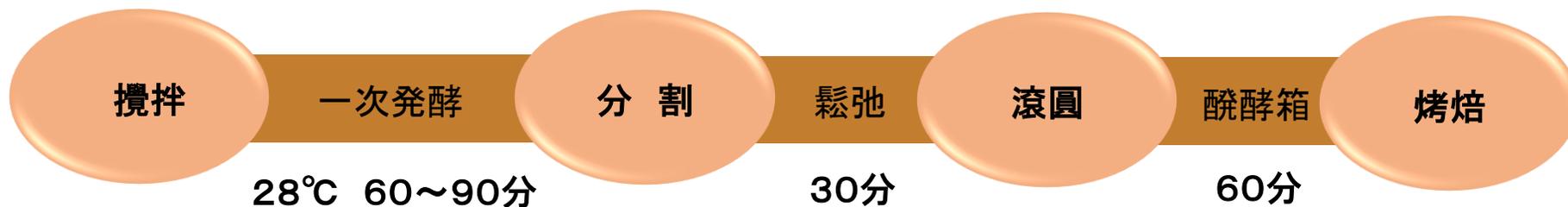
生種製作注意點

- 不鏽鋼桶使用漂白水消毒，請洗淨後使用
- 麵包種與溫水比率 1 : 2 = (麵包種500g) : (溫水1000 c.c.)
- 混合時，在溫水中拌溶麵包種，迅速均勻混合
- 捏上目標溫度28°C (水溫30 °C)
- 28°C 中 24小時、培養酵母 其後放入4°C 冷藏保管
- 避免超過30°C以上，溫度管理非常重要
- 夏季時過發、冬季時也會有發酵不足情況，須注意



工 程

一般的(酵母)
直接法

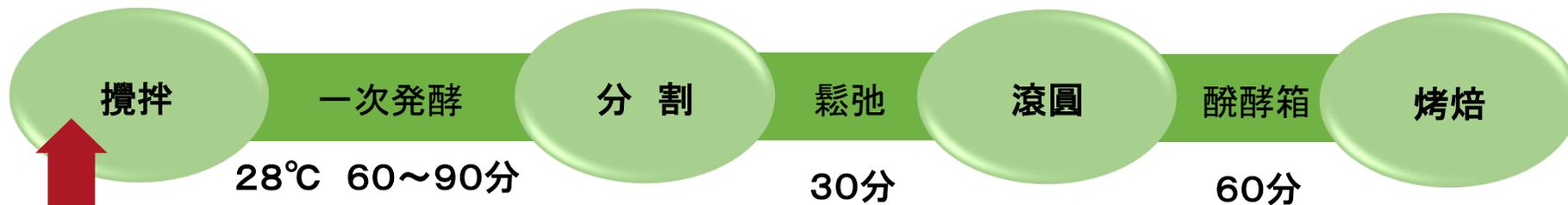


星野麵包種
隔夜冷藏法



復温(麵團温度 約24°C前後)

星野麵包種
直接法
(魯邦法)



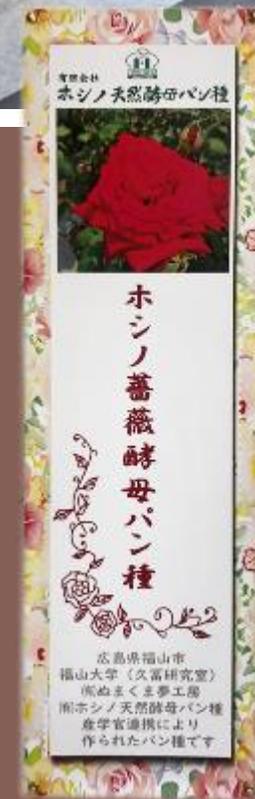
魯邦(液種法)28°C 6小時→冷藏

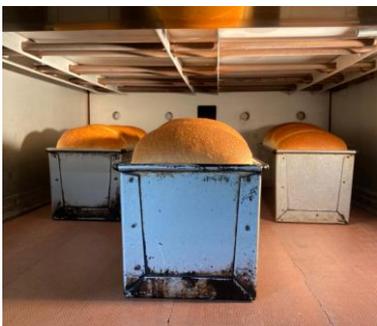


商品發表

星野玫瑰酵母種

星野鹽麵包、星野貝果





星野薔薇天然酵母麵包種

【山型吐司】 麵團分割冷藏法

配 方	%
鳥越 [純芯] 高筋麵粉	100
星野薔薇天然酵母麵包種生種※ 1	10
塩	2
上白糖	8
奶油 (無塩)	6
水	52
星野・魯邦 ※ 2	40

工程條件	
混合時間	無塩奶油
	L2 M2 ↓ L2 M4
捏上溫度	25°C
基本發酵	28°C 10分
分割・滾圓	230g
冷藏	4°C冷藏一晚 (15h~) ~4天
復温	38°C 60分 (麵團中芯温25°C)
整型	230g × 6個 (比容積3.8)
發酵箱	38°C 80% 90分
烘焙條件	上火：200°C
	下火：250°C 35分 有蒸氣

※ 1 星野天然酵母麵包種生種製做方法	
麵包種(500g) :	30°C温水(1000cc) = 1 : 2
混合、28°C中24小時發酵後、4°C冷藏保管。	

※ 2 星野薔薇・魯邦製做方法	
配 合	%
鳥越 [純芯] 高筋麵粉	100
星野薔薇天然酵母麵包種生種 ※ 1	15
法國海塩	2
水	90
混合時間	L30秒 (使用槳棒)
捏上溫度	28°C
發酵時間	28°C 6時間 → 冷藏 (4°C)