

● Zopf伊原シェフが2年前から愛用！

既存のレシピで置き換えて
違いを感じて欲しい！



株式会社ZOPF
代表取締役
伊原 靖友さん

VFイースト



低糖～高糖生地向け。「VF」を使用することでパンは腰高な仕上がりで穏やかな風味になります。スクラッチから冷凍生地まで幅広いアイテムに使用できます。

生クリーム
食パン



レスペク
チュスバニス
バゲット



「VFイースト」自体は、フルーティーな香りがします。イーストで、ここまで違いがあるのかと驚きました。発酵スピードは穏やかに感じ、生地が安定しやすく、ポリウムも出ます。焼き上がりの香りも私の目指すパンに合っていました。人によっては微妙な違いかも知れませんが、この違いがパンの完成度を一段引き上げてくれると考えています。ぜひ、今作っている同じレシピのままイーストを「VFイースト」に変えて、違いを実感して頂きたいです。

「VFイースト」自体は、フルーティーな香りがします。イーストで、ここまで違いがあるのかと驚きました。発酵スピードは穏やかに感じ、生地が安定しやすく、ポリウムも出ます。焼き上がりの香りも私の目指すパンに合っていました。人によっては微妙な違いかも知れませんが、この違いがパンの完成度を一段引き上げてくれると考えています。ぜひ、今作っている同じレシピのままイーストを「VFイースト」に変えて、違いを実感して頂きたいです。

「VFイースト」自体は、フルーティーな香りがします。イーストで、ここまで違いがあるのかと驚きました。発酵スピードは穏やかに感じ、生地が安定しやすく、ポリウムも出ます。焼き上がりの香りも私の目指すパンに合っていました。人によっては微妙な違いかも知れませんが、この違いがパンの完成度を一段引き上げてくれると考えています。ぜひ、今作っている同じレシピのままイーストを「VFイースト」に変えて、違いを実感して頂きたいです。

「VFイースト」自体は、フルーティーな香りがします。イーストで、ここまで違いがあるのかと驚きました。発酵スピードは穏やかに感じ、生地が安定しやすく、ポリウムも出ます。焼き上がりの香りも私の目指すパンに合っていました。人によっては微妙な違いかも知れませんが、この違いがパンの完成度を一段引き上げてくれると考えています。ぜひ、今作っている同じレシピのままイーストを「VFイースト」に変えて、違いを実感して頂きたいです。

イーストを変えようと思った事はありますか？
30年変えなかった職人が**違いを実感！**



オリエンタル酵母工業株式会社

東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:03-3968-1116 FAX:03-3968-8929

業務用食品
サービスサイト
Food for all

