

organic  
**DRY YEAST**

ホームベーカリーでは「ドライイーストコース」を選んでください。本品を小麦粉に直接混ぜてご使用ください。水に溶いてのご使用はおやめください。適切こねあげ温度は28～30℃です。使用量は小麦粉の1～1.5%が適量です。全粒粉、雑穀使用や菓子パンの場合は約2倍ご使用ください。

応用レシピは、ウェブサイトからご覧いただけます。  
[www.kazetohikari.jp](http://www.kazetohikari.jp)

商品名：有機穀物で作った天然酵母

名称	有機穀物加工品
原材料名	酵母(ドイツ)、有機小麦、有機とうもろこし(遺伝子組み換えでない)
内容量	30g (3g×10)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保管してください。
原産国名	ドイツ
販売者	株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1

製造所：高橋ソース株式会社  
 埼玉県本庄市下野堂604-7

栄養成分表示  
 (100gあたり)

エネルギー	325kcal
たんぱく質	35g
脂質	7g
炭水化物	18g
食塩相当量	0.5g

〈ご注意〉常温保存品ではございますが、おおよそ25℃を超えますと発酵力が衰えますので、冷蔵保管をお勧めします。また、開封後の保存は口をしっかり閉め冷蔵庫に入れ1ヶ月以内に使用してください。冷凍保存は発酵力を弱めますのでお避け下さい。

お問い合わせ

株式会社 風と光 お客様相談室



TEL.045-316-2020

(受付：土日・祝日を除く10:00-16:00)

✉ [info@kazetohikari.jp](mailto:info@kazetohikari.jp)

🌐 <https://kazetohikari.jp>



外装：  
 小包装：



Made In Germany  
 ドイツ・アグラノ社  
 Agrano GmbH & Co.KG  
 D-79359 Riegel

本品の収益の一部をSAVE THE CHILDREN JAPANに寄付させていただきます。SAVE THE CHILDREN JAPANは「子供の権利」～生存、成長、保護、参加～を実現するための活動団体です。

賞味期限 22 07 01