

世界最大の発酵・酵母の会社



プロも使い分ける赤と金



フランスパン・食パンなど糖分の少ないパンに

サフ インスタントイースト赤



菓子パン・ロールパンなど糖分の多いパンに

サフ インスタントイースト金

1853年創業、世界最大の発酵・酵母のメーカーから
家庭用製パンにとっても便利な小分けパックが登場。
プロのパン屋さんも用途によって赤・金を使い分けています。
イースト臭が少なく、発酵本来の香りと、安定した仕上がりで
パン作りをお楽しみください。

計量しやすく
保存しやすい!
長期保存OK!



サフ インスタントイースト ^[分包タイプ] 3g × 20袋

詳しくはコチラ! >> lesaffre.jp/saf-instant/



作りたいパンに合わせて
イーストを使い分けてみてください。
最高の仕上がりになります。



菓子パン・ロールパン
など糖分の多いパンに

サフ インスタントイースト金

金タイプはオールマイティのパン酵母。バター
ロール・菓子パンをはじめ、糖分や油が入った生地
のパンをふっくら焼き上げるお手伝いをします。

内容量：60g(3g×20袋)

JANコード
4571245091598



〔イースト使い分けの目安〕

フランスパン・食パンなど
糖分の少ないパンに

サフ インスタントイースト赤

赤タイプはじっくりと発酵させて甘い香りと
旨みを引き出します。フランスパンを
はじめ糖分の少ない生地
のパンにぴったりです。

内容量：60g(3g×20袋)

JANコード
4571245091581

内装：3g×20袋 / 箱 75 × 70 × 67 mm

外装：3g×20袋 / ×40箱 / ケース 360 × 310 × 160 mm

- 保管条件：常温(冷暗所に保管)
- 賞味期限：製造日から24ヶ月
- 使用上の注意：3g袋の開封後は一度で使い切ってください。
- 原産国：フランス

LESAFFRE

パン酵母のパイオニア「ルサッフル社」

「saf-instant」はパンの国フランスのルサッフル社(通称サフ)で製造されたパン酵母です。1853年創業以来、パン酵母のパイオニアとして、現在世界180ヶ国以上のベーカリーとご家庭で愛用され、生産量・販売量とも世界最大の発酵・酵母の会社です。もちろん日本でも一番ご愛用頂いているドライイーストです。

