



あこ[®]天然培養酵母

発酵[®]パンのススメ



AICO 株式会社
あこ天然酵母

本物の発酵パンって？

「本物のパン」というのは、職人さんの数だけあると言われています。

私共、あこ天然酵母の提案する「本物のパン」をご紹介します。

パンの美味しさは

”いかに原材料の風味を生かしきれるか”にかかっていると、あこ天然酵母は考えます。

私共の作る酵母は日本古来からの歴史ある醸造法を用いて米と小麦のみを原材料にしています。

無機化学物質は一切使用していません。

それが「あこ天然培養酵母」と呼称する所以です。

あこ天然培養酵母の大きな特徴は、

一、クセがないので小麦の美味しさがまっすぐ伝わる

発酵香を抑えているので、極めて小麦粉の持つ風味が活きます。ですから、あこ天然培養酵母でパンを作る際は、本当にいい小麦を選んでいただかねばなりません。

二、酵素による「うまみ成分」の形成

こうじ菌の酵素がアミノ酸・コハク酸を形成し、美味しさに一層深みが増します。

ゆっくりと時間をかけて発酵させることで、酵母は生地を無理なくやさしくふくらませ、同時に酵素がパンの旨味となるアミノ酸・コハク酸を形成します。

この酵母と酵素の協調こそが、単なる発泡パンではなく”発酵パン”と言い得る証です。



なぜ、あこ天然培養酵母でのパン作りでは、卵・油脂類等による付け味ではなく、酵素の発酵法による旨味（アミノ酸・コハク酸）形成にこだわるのか。

それは今改めて申し上げるまでもなく、日本古来より伝承の味噌・醤油のごとく麹菌の酵素により醸し出す旨味は、我々が一生食し続けても決して飽きることはない—ということに尽きるからです。

食べ頃は2日目から

焼きたてよりも、食べ頃を迎えた「2日目の発酵パン」を賞味すれば熟成された深い味わいを実感されること請け合いです。

まだ「本物の発酵パン」に出会っていないなら、是非お試しください。

有限会社 あこ天然酵母

沿革



近藤泰弘修業時代
師匠と共に

- 昭和45年 ホシノ天然酵母創始者・星野昌氏に会い、以来25年間師事（ホシノ天然酵母に33年間在籍）
- 平成14年 東京都多摩市にて、有限会社あこ天然酵母を開設
あこ天然酵母の普及を目的として、同住所にてベーカリーあこ庵を開店
- 平成22年 あこ天然酵母の積極的展開を図り、酵母工房拡張のため
東京都多摩市落合6丁目12番地9から当地に会社移転
（平成22年9月30日 登記）

現在に至る

会社名(商号)	有限会社あこ天然酵母	取引金融機関	多摩中央信用金庫・三井住友銀行・ゆうちょ銀行
設立	平成14年5月14日	主な取引先 (五十音順)	株式会社高島屋 株式会社ティーエフ 戸倉商事株式会社 株式会社富沢商店 西本貿易株式会社 株式会社プロフーズ 三和産業株式会社 その他
所在地	東京都八王子市中野上町2丁目25番16号		全国300余のベーカリー及びパン教室
資本金	700万円		
代表者	代表取締役 近藤泰弘		
従業員	12名(パート含む)		
事業内容	製パン用酵母の製造及び販売 製パン用酵母を使った各種発酵食品の製造及び販売 天然培養酵母パンの製造及び販売 前各号に付帯関連する一切の事業		

ストロングタイプ

食パンや菓子パン・デニッシュなど、オールマイティに使える酵母です。味わい深く、ソフトな焼き上がりで洋・和菓子にもご使用いただけます。



ストロングで焼いたパンの例

ストロング500g
 ▼
 およそ食パン80斤分
 (1斤400gとして)

あこ天然

培養酵母[®]



一般ベーカリー様向け商品
あこ天然培養酵母[®]
 ストロングタイプ 500g



ご家庭用の使い切り商品
あこ天然培養酵母[®]
 ストロングタイプ 250g



ご家庭用の使い切り商品
あこ天然培養酵母[®]
 ライトタイプ 250g



一般ベーカリー様向け商品
あこ天然培養酵母[®]
 ライトタイプ 500g

ライトタイプ

ポケットやカンパーニュ、ブールなど、ハード系のパンに適した酵母です。塩味だけで小麦の風味を存分に引き出し外皮をパリッと香ばしく焼き上げます。



ライトで焼いたパンの例

ライト500g
 ▼
 およそポケット90本分
 (1本350gとして)

即日活性種

予備発酵わずか40分～60分で仕込み可能に既存製品・あこ天然培養酵母の生種作り(酵母の予備発酵)に要する時間は24時間を原則としております。このたび、その予備発酵時間を短縮。わずか40分～60分の予備発酵で使用可能になる「あこ天然培養酵母 即日活性種」を開発致しました。機能性・効率が飛躍的に向上すると同時に、「味わい」「安全性」はそのままに美味しいパンづくりができます。培養の初期段階から化学物質一切不使用。小麦粉・米・酵母菌・麹菌という天然原料のみでつくりあげる世界初の画期的な製パン用酵母です。

賞味期限：製造日より90日

使用方法：必要量の酵母粉末1に対しその3倍量の温水(35℃)を加えて攪拌。30℃前後で40分～60分放置で活性化し、生地への仕込みに使用可能。



業務ユーザー向け商品
あこ天然培養酵母[®]
 即日活性種 500g



家庭製パン向け商品
あこ天然培養酵母[®]
 即日活性種 200g



一般ベーカリー様向け商品
石割桜の酵母[®]
 500g 芳醇(ほうじゅん)



一般ベーカリー様向け商品
石割桜の酵母[®]
 500g 淡味(たんみ)

石割桜の酵母[®]

北里大学との
 共同開発により
 誕生した酵母です。

- 芳醇…食パンや菓子生地向け
- 淡味…ハード系パン生地向け

※季節限定商品につき
 詳しくはお問い合わせ下さい。

あこ天然培養酵母[®]

特徴



美味しさのポイント

特徴 1

発酵香を抑えている為、パンの主役である小麦の風味・こだわりのフィリングがより引き立ちます。

特徴 2

こうじ菌の酵素がアミノ酸・コハク酸を形成、噛むほどに旨味が拡がり、あとを引く美味しさです。

特徴 3

ストロング/ライトの2種類を使い分けることにより、ふんわり又はパリッと美味しさに幅が出ます。

特徴 4

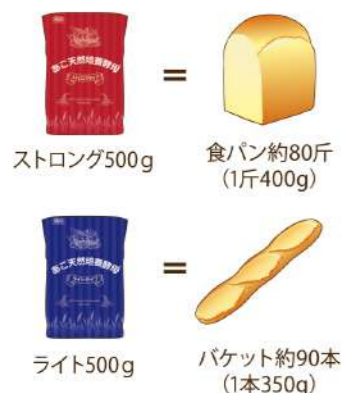
日本古来より伝わる醸造法を用いて、米と小麦のみを使用。無機化学物質は一切使用していません。

成分表(すべての酵母共通)

内容量 500g/250g
 原材料 小麦粉・米・酵母菌・麹菌
 賞味期限 製造日より1年(冷蔵保存)
 ※即日活性種は3ヵ月(冷蔵保存)

生種の起こし方

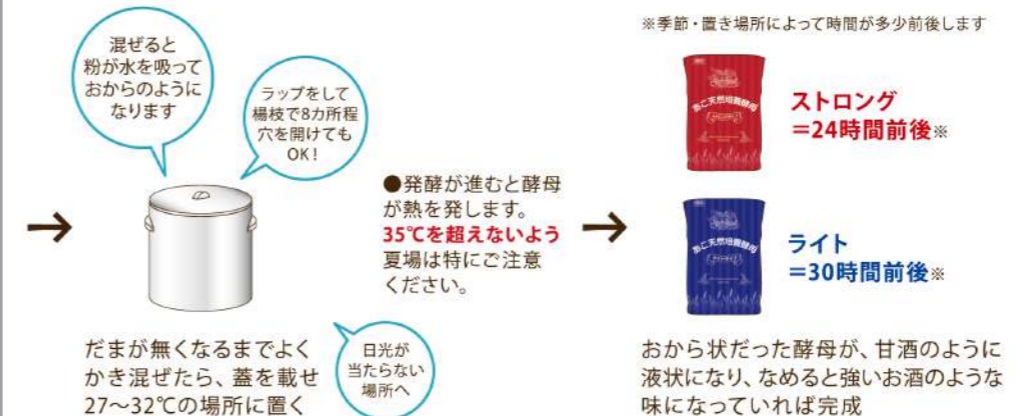
種起こしの目安



必要な道具



種起こしの手順



完成した生種は...



山型食パンのできるまで

あこ天然培養酵母®で作る、基本のパンの作り方を紹介します



<基本配合>

強力粉	100%
生種 (ストロングタイプ)	8%
砂糖	5%
塩	1.5%
水	58~62%



生地を丸くまとめ、乾燥しないようにして一次発酵をとる



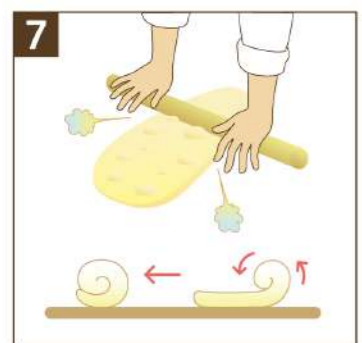
一次発酵の間、酵母は生地をゆっくりと膨らませ、麹菌の酵素がじっくりとうまみ成分を形成する



3~4倍に生地が膨らみ、指を刺すと生地全体が「ふわっ」と沈むまで、しっかり発酵させる



生地を400gに分割し、切り口を包み込むように丸めて、ベンチタイムをとる



麺棒でしっかりとガス抜きしつつ伸ばし、端から巻き上げる



油を塗った型に生地を2つ並べて入れ、乾燥しないようにして二次発酵をとる



始めの10分間は上火160℃、下火210℃~220℃の設定で焼き、40分程でキツネ色に焼き上がるよう、上火温度を調整する

あこ天然酵母がおすすめするパン作りのポイント

- 一次発酵はしっかりと
ちょっと過発酵気味くらいが、あこ酵母で作るパン生地のベストな状態です。
- ミキシングは優しく、短時間で強いと生地のグルテンが壊れ、小麦の良い香りが飛んでしまいます。これは生地の丸め、成形の際も同じです。
- 焼成は「時間」を基準に
食パンなら40分、小物のパンなら10分と、時間に合わせて温度を調整する方法をおすすめします。

あこ天然培養酵母®をご利用頂いているベーカリー様の声

焼きたてよりも翌日おいしい、素材の味を最大限に活かしてくれるあこ酵母パン、パン屋激戦区にも関わらず絶えずお客様がいらっやってくれます！
北海道 マルヤマベーカリー shian BY BUZZ CAFE 平井様

香りの良いくせのないパンが無添加で焼けるので、小さなお子さんのいるお母さん方屋や、健康を気づかう方などに喜ばれています。酵母に対する近藤社長とスタッフの方々の真摯な姿勢に感動し、使用する事を決めました。
長野県 ベーカリーLDK 牧田様

あこ酵母は長く愛用しています。それは良い意味で「シンプルなパン」、クセがなく、小麦粉本来の風味を感じられるパンを焼く事ができるためです。さらにいえば、日本人の好むモチモチした食感を出すことができる点、また希少性も出せる点も気に入っています。
東京都 天然酵母SUZUKIPAN 鈴木様

研修中に食べたあこ庵の食パンに感動し、あこ酵母ならお客様に喜んでもらえるパンが作れると自分自身にも自信がつかしました。
香川県 スピッツ・ベーカリー 喜田様

あこ天然培養酵母®をご愛顧頂いている全国のベーカリー様より、コメントを頂きました！

秋月の水、あこ酵母、使用小麦粉から生まれる独特の甘味とうまみ。他の酵母ではまねのできない「ぱん」ができて上がります。おかげ様で食ブログ福岡パンランキング1位をいただきました。
福岡県 天然酵母ばん月の峠 三隅様



あこ天然培養酵母で焼くパンは他のパンと全く違います。本当に旨味が強く、クセの無い、とてももちもちした食感です。いつもお客様に「このパンを食べると他のお店の物は食べられなくなる」と褒めて頂きます。実際に自分達が人気のパン屋さんのパンを食べても、正直自分の焼くパンとは比べ物になりません。それくらい自信を持って焼く事ができるのは非常に嬉しく思います。これからもこだわり続けたいと思っています。
長野県 LEVRE and BON 古田様

隔月発行「あこ通信」

あこ天然酵母では「あこ通信」という情報誌を隔月で発行しています。新規ベーカリーのご紹介やパン製造のコツ・新作レシピのご提案等、あこ天然培養酵母®をお使い頂いているベーカリー様・パン教室様に向けて、様々な情報をお届けしています。



サポートのご案内

あこ天然酵母では、あこ天然培養酵母®をご愛顧頂いているベーカリー・パン教室のオーナー様向けに様々なサポートを有料で行っています。

あこ天然培養酵母®を使っのパン作り研修

あこ天然酵母流「本物の発酵パン」の定義に則ったパン作りを提案し、実証いたします。そして食する人に、感動と幸福を実感していただくことを最終目標に掲げる研修を旨としております。

※研修内容・日程については随時弊社までお問い合わせください。
※パン教室とは異なりますので、ご了承の上ご参加ください。

ベーカリー開業サポート

ベーカリー開店に際してのご相談・アドバイス、研修、更には開店前後のアシストサービスなども行っています。お気軽にご相談ください。



あこ天然酵母

〒192-0041 東京都八王子市中野上町2-25-16
TEL/042-634-8600 FAX/042-634-8601

URL/<http://ako-tennenkoubo.com/>
定休日/土曜・日曜 営業時間/9時～18時

JR八王子駅北口/京王八王子駅中央口より
西東京バス15分+徒歩2分



あこ天然酵母からの情報発信

あこ天然酵母 検索

あこ天然酵母ホームページ

あこ天然培養酵母®の特徴や
基本のレシピをご案内しています。
ショッピングカートでの
ネット通販も行なっています。



▲HP

Instagram

あこ天然酵母の
最新情報や新作パン、
お勤めのベーカリーなどを
ご紹介しています。



▲Instagram