LESAFFRE

Levure & Solutions Innovantes pour Artisans

サフ製品総合カタログ リテイル向け

lesaffre.jp

日仏商事とルサッフル社は
ベーカリーのエキスパートパートナーです

Partager notre expérience

お客様と共に

ルサッフル社と日仏商事は、お客様の要望をしっかりと把握し応えていくことこそが私たちの仕事だと考えています。市場の世界的リーダーであるルサッフル社は、世界で1万人以上の従業員が働き、69ヶ所の生産拠点、50ヶ所のベーキングセンターを構え、185ヶ国以上でその商品は使われています。その長年の経験と世界中で蓄積されたノウハウ、優れた研究開発を通じて、お客様にとって本当に必要なソリューションをご提案します。製パンの問題は技術や製法、原材料だけでは解決できません。お客様それぞれの設備、環境、問題点に沿ったソリューションを提供することが私たちの使命であり、お客様と共に考え、共に進み、新たな価値を創造します。常に革新的で斬新なアイデアと提案こそがマーケットを拡げるソリューションであると考えています。

Des services réservés aux Artisans

ベーカリー向けのお手伝い

Partenaire
パートナー

お客様の要望にお応えし、あらゆる技術･製法の提案と情報の提供

Séminaire
セミナー

講習会や勉強会を通したご提案

Rétro&Innovation
伝統と革新

伝統製法の継承と技術革新

LEVURES イースト/パン酵母

リロンデル1895/冷凍

長時間発酵用パン酵母

リロンデル1895は、ベーカリーの労働時間･環境の変化に伴い、長時間発酵でパンを作る職人の要望により開発された画期的な新しい発想のセミドライタイプのパン酵母です。ゆっくり発酵することで長時間発酵や冷蔵発酵で熟成の風味と旨味を造り出すことが出来ます。長時間発酵などで発酵しすぎることなく、安定した発酵を持続し、より長い発酵と熟成が可能となります。また、セミドライタイプですので冷凍生地にもご使用いただけます。ビタミンC無

用途

長時間発酵や冷蔵発酵･冷凍生地にお使いいただけます。ハード系はもちろんヴィエノワズリーにも幅広く使用できます。

荷姿

400g（紙パック）×20／ケース

賞味期限

製造から24ヶ月（−18℃保管）

糖配合目安

糖配合（対粉）**0〜15%**（目安）

標準使用量

対粉 **0.4〜2.5%**
（配合･工程･製法に応じて調節可能）
生イーストの**40%**を目安にしてください。

サフ セミドライイースト/冷凍

あらゆるパンの製法に対応

セミドライイーストは生イーストとドライイーストの特徴を兼ね備えたパン酵母です。ルサッフル社の特許商品で水分量を約25%にし、冷凍保管（−18℃）することによってパン酵母を出来立ての最良の状態に保ち、いつでも安定した効力を維持します。イースト臭がなく、発酵本来の豊かな香りが特徴です。解凍せずにそのまま使用できる顆粒状で、溶解性も良く冷水耐性に優れています。冷凍耐性が非常に高く、あらゆる製法・パンでその実力を発揮します。キャップつきテトラ・レックス®により、衛生的品質管理と省スペース化を可能にしました。ビタミンC無

用途
ストレート法、中種法はもちろん、冷蔵法、冷凍法まで、あらゆる製法およびパンでお使いいただけます。

荷姿
400g（紙パック）×20／ケース

賞味期限
製造から24ヶ月(−18℃保管)

糖配合目安
●レッド(赤タイプ) 糖配合(対粉) **0〜5%** ● ゴールド(金タイプ) 糖配合(対粉) **5%以上**

標準使用量
生イーストの**40%**を目安にしてください。400gセミドライイースト1パックで500gの生イースト2本(1kg)に相当します。

サフ セミドライイースト レッド(赤タイプ)/冷凍　サフ セミドライイースト ゴールド(金タイプ)/冷凍

Tetra Rex®、テトラ・レックス®は、テトラパック・グループの登録商標です。

サフ インスタントイースト赤

The Original　世界の定番/低糖用

"The Original"定番のインスタントイースト。他のイーストでは得られない香ばしい香り。生イーストの約1/3目安の使用量で優れた発酵持続力を発揮する安定性抜群のパン酵母です。イースト臭がなく、無糖・低糖配合で発酵の香りをフルに活用できます。冷蔵温度帯でも安定した効力を発揮します。ビタミンC有

用途	フランスパン、食パンなど。 糖配合(対粉) 0〜12%目安
標準使用量	生イーストの約1/3目安
荷姿	**500g**(真空アルミパック)×20／ケース **125g**(真空アルミパック)×36／ケース **3g**(アルミパック)×3000／ケース **60g**(3gアルミパック×20)×20／ケース
賞味期限	未開封時　製造から24ヶ月

サフ インスタントイースト金

The Original　世界の定番/高糖用

日本の生イーストと変わらぬ用途で使用することができ、豊富なガス発生量により優れた発酵力を発揮するパン酵母です。イースト臭がなく、高糖配合で発酵の香りをフルに活用できます。冷蔵温度帯でも安定した効力を発揮します。
ビタミンC有

用途	食パン、バターロール、菓子パンなど、ほとんどのパンに。 糖配合(対粉) 5%〜目安
標準使用量	生イーストの約1/3〜1/2目安
荷姿	**500g**(真空アルミパック)×20／ケース **125g**(真空アルミパック)×36／ケース **3g**(アルミパック)×3000／ケース **60g**(3gアルミパック×20)×20／ケース
賞味期限	未開封時　製造から24ヶ月

LEVURES イースト/パン酵母

サフ ドライイースト

伝統的ドライイースト

生地の伸展性が高く、特有の芳香を醸し出す長時間発酵のリーンなパンに最適なパン酵母です。
ビタミンC無
※ 使用の際は予備発酵を行ってください。

用 途	フランスパン、食パンなど。 糖配合(対粉) 0～10%目安
標準使用量	生イーストの約1/2目安
荷 姿	500g(缶)×24／ケース
賞味期限	未開封時　製造から24ヶ月

サフ インスタントイーストブルー

The Original 世界の定番/低糖用

定番のインスタントイースト赤からビタミンCを抜き、特徴はそのままで中種法やストレート法で落ち着いた生地を作ることができます。イースト臭がなく、無糖・低糖配合で発酵の香りをフルに活用できます。冷蔵温度帯での長時間発酵でも安定した効力を発揮します。
ビタミンC無

用 途	フランスパン、食パンなど。 糖配合(対粉)0～12%目安
荷 姿	500g(真空アルミパック)×20／ケース
賞味期限	未開封時　製造から24ヶ月

サフ ピザインスタントドライイースト

本格的ピザ専用イースト

サフインスタントイーストの豊かな風味はそのままに、生地の伸展性機能をプラスしました。素直で伸び易い生地を作ることができ、本格的なクリスピータイプのピザやフラットブレッドに最適です。
ビタミンC無

用 途	ピザ、タルトフランベ、フラットブレッドに。 糖配合(対粉)0～12%目安
荷 姿	500g(真空アルミパック)×20／ケース
賞味期限	未開封時　製造から24ヶ月

LIVENDO リヴェンド(ルヴァン)

LV1サフルヴァン 活性あり

安定したルヴァン作りに

酵母と乳酸菌を結合させたスターターです。発酵種やルヴァンリキッドを安定して手に入れることができます。また、不安定な種継ぎや雑菌の汚染からも解放されます。伝統的で個性的なパンを創造し、ハード系のパンだけではなくリッチなパンにもご利用いただけます。

用 途	安定したルヴァン(発酵種)作りとルヴァンの特性／有機酸の活用による豊かな風味と保存性に優れたパン作りに。
標準使用量	対粉 0.1～0.5%
荷 姿	10g (アルミパック)×100/ケース
賞味期限	製造から24ヶ月(−18℃保管)

F200アロムルヴァン 不活性

小麦ベース不活性ルヴァン粉末

小麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。ハード系からリッチなパンまで使用でき、豊かな風味とさわやかな酸味のあるパンを製造することができます。
使用量によって内相の色に変化をつけることも可能です。

用 途	ハード系はもちろん、ブリオッシュ、クロワッサンなどリッチなパンの風味改良にも。
標準使用量	対粉 0.3～3%
荷 姿	400g(アルミパック)×20／ケース
賞味期限	製造から18ヶ月

AS75Lアロムルヴァンリキッド 不活性

ライ麦粉ベースの不活性ルヴァンリキッド

ライ麦粉で起こしたリキッド状の不活性ルヴァンです。ハード系からリッチなパンまで使用でき、使用量によってサワー種発酵風味のパンを製造できます。冷凍生地の風味改良にも最適です。

用 途	ハード系はもちろん、ブリオッシュ、クロワッサンなどリッチなパンの風味改良にも。
標準使用量	対粉 1～3%
荷 姿	5kg(PE容器)×2／ケース
賞味期限	製造から12ヶ月

CLEAN LABEL クリーンラベル

イビス イエロー

酵素でパンのやわらかさを持続

パンの柔らかさとしっとり感を保ち、併せてボリューム向上も可能な酵素系改良剤。焼き上がったパンを冷蔵保管しても老化が遅いためサンドイッチ用パンにも最適です。老化防止に大きな効果を発揮するため冷凍生地の焼成後の棚持ちも改善できます。

用 途	パンの「ソフトさ」と「しっとりさ」の持続と改善に。
標準使用量	対粉 ～0.3%
荷 姿	500g（アルミパック）×20／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

イビス アジュール

酵素技術で冷凍･冷蔵製法の安定を実現

乳化剤、ビタミンC不使用の酵素系改良剤。使用量により冷蔵製法や短期･長期の冷凍製法でもその効果を発揮します。リーンなパンからリッチなパンまで全てのパンにお使いいただけます。

用 途	冷凍製法、冷蔵製法向け酵素系改良剤。
標準使用量	対粉 0.3～2.5%
荷 姿	500g（アルミパック）×20／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

イビス グリーン

酸化酵素でボリューム安定

ビタミンCや酸化剤を使用せず、バランスの良い酵素配合で製パンの安定性が向上します。国産小麦を使用した製パンにも適しています。

用 途	パンのボリューム向上と内相改善。ナチュラル志向のパンに。
標準使用量	対粉 ～0.3%
荷 姿	500g（アルミパック）×20／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

クリーンラベルとは？

クリーンラベルとはルサッフル社の提案する商品コンセプトです。乳化剤・ビタミンC・イーストフードなどを含まないナチュラルな機能性素材ですので、焼成した最終製品への添加物表示が必要ありません。高いパフォーマンスを持つクリーンラベル商品により、お客様が抱える様々な問題を解決するお手伝いをします！

MULTIAPPLICATION オールマイティ

BBJ

安定したパン作りのパートナー

乳化剤、ビタミンC使用の定番オールマイティ改良剤。あらゆる製法で製パン安定性を実現します。特に冷蔵製法での梨肌の防止に効果絶大です。リーンなパンからリッチなパンまで全てのパンにお使いいただけます。

用 途	ストレート法～冷蔵製法向け改良剤。短期冷凍製法でも使用が可能。
標準使用量	対粉 ～0.5%
荷 姿	500g(アルミパック)×18／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

マジミックス

乳化剤系冷蔵・冷凍製法向け改良剤

乳化剤、イーストフード、ビタミンC使用のオールマイティ改良剤。あらゆる製法で製パン安定性を実現します。ストレート法、冷蔵製法から長期の冷凍製法でもその効果を発揮し、特に冷凍製法で障害を解消しリスクを軽減できます。

用 途	ストレート法～冷蔵製法、冷凍製法向け改良剤。長期冷凍製法でも使用が可能。
標準使用量	対粉～0.6%
荷 姿	500g (アルミパック)×20／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

INGREDIENTS SPECIFIQUES 特殊製法・機能性素材

RS190

酵母技術で生地物性を改良

酵母から生まれた機能性素材(不活性酵母)。高い還元力により生地の伸展性を向上させ、収縮や荒れを防ぎます。折込生地やピザ、フラットブレッド、ドックパンなどの形の均一化などに効果を発揮します。ミキシング時間の短縮も可能です。

用 途	高い還元力で生地の伸展性をコントロール。全ての製法で使用が可能。
標準使用量	対粉 ～0.3%
荷 姿	1kg (PE袋)×10／ケース
賞味期限	製造から18ヶ月

パンミニッツ

焼成冷凍、食感改善に

「ほんの数分のリベイクで焼き立てパンを!」ルサッフル社が開発した特許製法・素材です。焼成冷凍時の問題(皮はがれ、風味の減少、老化)を解消でき、薄いクラストと歯切れの良いハード系のサンドイッチや冷蔵・冷凍製法のパンの食感改善にも効果的です。

用 途	焼成冷凍、食感改良用改良剤。
標準使用量	対粉 0.5～2.5%
荷 姿	2kg(アルミパック)×6／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

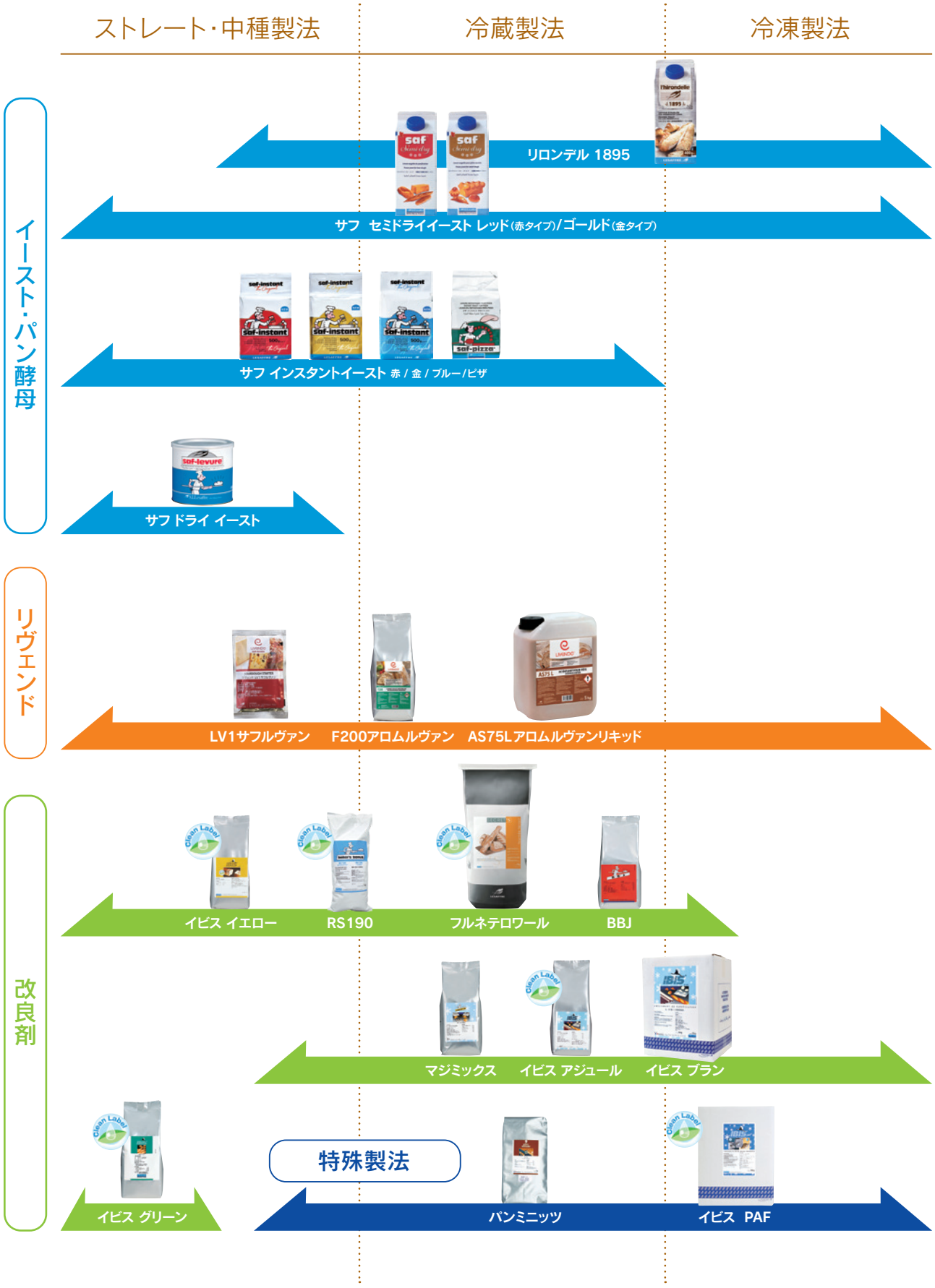
フルネテロワール

パンの旨み、風味を向上

フランスの伝統的なパンを再現できます。厳選素材によって風味向上と生地物性を調整することができます。伝統的なバゲットはもちろん、食パンやクロワッサンなどの風味を改善し、冷蔵製法や長時間発酵製法との相性も抜群です。

用 途	より風味豊かなパンを。風味食感改良素材。
標準使用量	粉量の5～10%を置き換え
荷 姿	5kg(紙＋PE袋)×2／ケース
賞味期限	製造から24ヶ月

PRODUITS LESAFFRE 各製法にお勧めのサフ製品



NOS PROMESSES

ミッション

R&D

研究開発

研究開発は私たちの活動と戦略の根幹です。ルサッフル社の研究開発部門では570人以上のエキスパートが活躍しており、世界各国の大学や国際的研究機関と密接に協力しながら酵母の基礎研究から応用研究、商品開発まで多岐に渡る研究活動を展開しています。製パン用改良剤の分野においてもお客様の要望にお応えし、新たな製法や技術をご提案するため、日夜製品の開発と改良を行っています。この活動を支えているのが世界に50ヶ所あるベーキングセンターです。私たちは世界中から収集された情報を共有し、お客様が必要とする製品や技術、ノウハウやトレンドをご提供します。

INNOVATION

革 新

私たちはお客様のニーズに応え得る、イノベーションこそが未来に向けての成功の鍵だと確信しています。このイノベーションと新たな技術提案こそがお客様へ最大のサポートだと考えています。ルサッフル社はイースト生産をはじめとして、ドライイースト、セミドライイースト、改良剤・機能性素材の開発、また革新的なパッケージの提案に至るまで、常に市場のリーディングカンパニーとして活躍してきました。 現在そして未来も私たちは製パン技術の先駆者として、お客様と共に邁進していきます。

QUALITE

品 質

私たちは高品質で安定した製品へのこだわりと同時に環境への配慮を重要課題と考えています。ルサッフル社の工場で生産されてからお客様の手元に製品が届くまで、全ての段階で厳正な品質管理を行い、資材や包装形態においても品質の安定が保証されるよう細心の注意を払っています。また、環境保全に対する取り組みにも力を注いでいます。これは世界中のお客様に安心してご使用いただける高品質な製品を供給することこそが私たちとお客様の約束だからです。

SECURITE ALIMENTAIRE

食の安全

お客様そしてその先の消費者の皆様に安心安全な商品をお届けすることがルサッフル社と日仏商事の使命であり責任です。法令を遵守する事はもちろん、原材料の選定、管理、製造工程、パッケージ、輸送、保管に至るまで厳正にコントロールしています。これにより、原材料および製品のトレーサビリティシステムを確立しています。日々のたゆまぬ品質管理を行い、私たちは安心してご使用いただける商品を皆様へお届けすることを約束します。

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087　神戸市中央区御幸通5丁目2-7　TEL 078-265-5988
東京事業所：〒150-0002　東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481
福岡営業所：〒812-0008　福岡県福岡市博多区東光2丁目14-23　TEL 092-474-2262
札幌営業所：〒060-0003　札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F　TEL 011-261-1003

※ 商品の規格及びパッケージは、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。

2023.11