

誰でも焼ける、いつでも焼ける

ホシノホイロ後冷凍製品 のご紹介

北海道産
小麦
100%

ホシノ
天然酵母
パン種

改良剤
不使用

FTOとは？

Freezer to oven の略。
ホイロ後、冷凍保存した製品を解凍せずに
直接オーブンで焼きます。
FTO生地にホシノ天然酵母パン種を使用し、
熟成した旨味を引き出すことで、
さらにおいしく！簡単に！いつでも焼きたての
パンが供給できます。



▲左が冷凍生地、右が焼成後の生地

ホシノホイロ後冷凍製品のメリット

- ・FTO生地の熟成の旨味
- ・ホシノならではのもちり、しっとり食感
- ・即焼き出し可能で、店舗でのチャンスロス削減
- ・誰でも焼けるFTO(Freezer To Oven)

