

ホシノ天然酵母パン種

生地玉冷蔵法のご提案

ホシノのパン種のゆっくりとした発酵の特徴を活かして、付加価値のある商品を効率よく計画的に生産し作業をスリム化しませんか。
リーンな生地からリッチな生地までオールマイティに対応可能です。

メリット

- ・セントラル工場ですべて作り、各店舗への冷蔵発送が可能。
- ・3~4日の冷蔵保管が可能で、仕込み回数を削減できる。
- ・好きなタイミングで成形が可能、人手不足や技術者不足の解消に！！

