

創業1951年の信頼と伝統

熟成の旨味

ホシノ天然酵母パン種
公式ホームページ



ホシノ天然酵母パン種
公式Instagram



毎日食べるものだから本物の美味しさを
そんな思いから、国産小麦、国産米、麴、水でゆっくり育てたパン種です

おいしいパンづくりのサポート



有限会社ホシノ天然酵母パン種

ホシノ天然酵母パン種について

product introduction

日本古来の醸造技術を応用したパン種です。

酵母を国産小麦、国産米、麴、水でゆっくり大切に育てました。

もちりと味わい深いパンが焼きあがります。



● 主な商品

Products

熟成の旨味が醸し出す芳醇な香りと味わい深い美味しいパンを焼き上げることができます
ひと手間かけて作ったパンで最高に贅沢なひと時をお楽しみください

ロングセラー



◎ ホシノ天然酵母パン種

創業以来、多くの方々に支持されているパン種です。日本古来の醸造技術を用い、その発酵プロセスで生み出される旨味・香りを感じられるパン種です。

◎ ホシノ丹沢酵母パン種

神奈川県北西部に広がり、豊かな自然が広がる丹沢山地で採取された酵母を使ったパン種です。「ホシノ天然酵母パン種」に劣らず美味しいアイテムをお作り頂けます。

定番商品



復刻商品



◎ ホシノ天然酵母ぶどう種

原材料に米を使用していないため、すっきりとした製品をお作り頂けるパン種です。生種起こしや使用方法はその他の商品と同様にお使いいただけます。

(その他の商品についてはホームページをご覧ください。)



有限会社ホシノ天然酵母パン種

● 生種起こし

Preparation

美味しいパンは元気な酵母から！

パン作りの前に、まずは眠っている酵母を起こす“生種起こし”から始めましょう。

ホシノのパン種で作ったパンならではの焼き上がりの香り、食感、口溶け、喉越し。あなたの五感で味わって。

1. 準備

温度計は必ず用意して
器具は清潔に



パン種、温水（30℃）
温度計、ホイッパー
ステンレスポット

2. 混ぜる

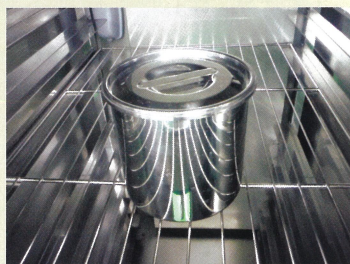
温水(30℃)にパン種を
入れてよく混ぜます



混ぜるときは温水にパン種を
少しずつ入れてダマにならない
ように気をつけましょう
パン種と温水（30℃）は
1：2の割合で。

3. 発酵

28℃で24時間
温度と時間がポイント



28℃で24時間発酵。
途中で攪拌する
必要はありません。

4. 保管

冷蔵庫で休ませてから
使いましょう



24時間後、ぶくぶくと
大小の泡がたちます。
酵母が元気よく育った状態です。

● 生種起こしの注意点

Attention

生種起こしは温度と時間がとても大切。

パン種と温水は1：2の割合、分量と温度（28℃）、発酵する時間（24時間）に十分気を付けて。
出来上がった生種は冷蔵庫で保管して1週間を目安に使い切りましょう。

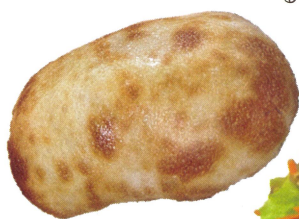
● 毎日の食卓をホシノと共に

with HOSHINO

じっくり時間をかけて熟成した自然の旨味を心を込めて・・・。



味わい深く
口溶けの良い角食パン



塩パンをサンドイッチに
することもおすすめ！



噛むほどに美味しさ
広がるバタール



焼きたての
香ばしい香りと
滑らかな食感のピザ

パン種を使った
発酵焼菓子



うま味あふれる
中華まん

有限会社ホシノ天然酵母パン種

Tel.042-734-1399

[営業時間] 平日／8:00～17:00
[休業日] 土日・年末年始・夏季休業・他

《Web》<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

《Mail》mail@hoshino-koubo.co.jp



～ 会社概要 ～

名称 有限会社 ホシノ天然酵母パン種
本社／町田工場
〒195-0064 東京都町田市小野路町2331番地
Tel : 042-734-1399 / Fax : 042-734-9342 / E-mail : mail@hoshino-koubo.co.jp
秦野工場／研究施設
〒257-0017 神奈川県秦野市立野台2-5-12

代表者 取締役社長 菅沼 則夫
資本金 95,000,000円
決算期 年1回 3月
事業内容 天然酵母パン種の開発・製造・販売
取引金融機関 三菱UFJ銀行 / みずほ銀行 / ゆうちょ銀行

～ 沿革 ～

昭和26年4月 創業者 星野 昌、東京都世田谷区尾山台にホシノ天然酵母パン種研究所を設立
昭和57年7月 東京都町田市小野路町2278-3に移転
平成2年1月 有限会社ホシノ天然酵母パン種を設立
平成5年11月 星野益男 代表取締役就任
平成6年10月 象印マホービンと天然酵母パン種自動発酵器を開発 発売
平成7年1月 ホシノ天然酵母フランスパン種 発売
平成8年1月 ぶどう酵母パン種 発売
平成10年3月 秦野工場を設立 生産開始
平成11年1月 松下電器産業がホシノ天然酵母パン種対応のホームベーカリー発売
平成13年6月 ホシノ丹沢酵母パン種 発売
平成14年10月 象印マホービン・三洋電機がホシノ天然酵母パン種対応のホームベーカリー発売
上記3社で日本のホームベーカリーの80%以上がホシノ天然酵母パン種を採用
平成18年4月 レオン自動機に経営権を譲渡 星野益男 代表取締役 退任
平成18年5月 レオン自動機より川又研三が代表取締役就任
平成19年3月 町田第2工場操業開始
平成19年4月 星野益男 会長就任
平成26年8月 川又研三 代表取締役 退任
平成26年9月 レオン自動機より小林幹央が代表取締役就任
平成28年6月 小林幹央代表取締役 退任
平成28年7月 取締役技術部長 土田耕正が取締役社長に就任
平成29年1月 秦野市立野台に秦野工場が移転 操業開始
令和元年7月 ホシノ薔薇酵母パン種 発売
令和3年9月 土田耕正 取締役社長 退任
令和3年10月 統括部長 星野修が取締役社長に就任
令和7年4月 星野修 取締役社長 退任
令和7年5月 統括部長 菅沼則夫が取締役社長に就任