

天然酵母パンがもっと手軽に。富澤商店「北海道産天然酵母専用粉」を発売 発売記念パン教室を開催

～パン作りが初めての方にもおすすめの特別パン教室を開催、天然酵母パンの魅力を体験～

日本最大級の製菓・製パン材料、器具専門店として創業106年を迎える株式会社富澤商店は、天然酵母パン作りに適した新商品「北海道産天然酵母専用粉」を発売いたします。

「北海道産天然酵母専用粉」は、北海道産小麦を使用し、天然酵母の力を最大限に引き出すよう設計されたパン用粉です。

天然酵母ならではの風味を活かしながら、ふんわりやわらかく、もちもちとした食感に焼き上がります。毎日の食卓に寄り添う、やさしい甘みのパン作りをお楽しみいただけます。

発売規格は1kgと2.5kgの2サイズ。家庭でのパン作りからパン教室などの用途まで、幅広くご利用いただけます。



北海道産 天然酵母専用粉 ※画像はイメージです。

商品概要



※画像はイメージです。

商品名 北海道産 天然酵母専用粉

規格 1kg / 2.5kg

発売日 2026年3月24日

取扱店舗 富澤商店直営店・公式オンラインショップ

商品説明

北海道産小麦を使用した、天然酵母パン作りに適した専用粉。天然酵母の風味を活かし、ふんわりやわらかく、もちもちとした食感に仕上がります。

[商品ページはこちら](#)

発売記念、特別パン教室イベントについて



サラパン教室の講師を招いて特別イベントを実施

本商品の発売を記念し、富澤商店のスタジオにて特別パン教室イベントを開催いたします。講師にはパン教室「[サラパン教室](#)」で活躍する講師陣を招き、「北海道産天然酵母専用粉」と白神こだま酵母を使用した、シンプルでやさしいパン作りを体験いただけます。余計な材料を加えない作り方にこだわり、ごはんのように毎日食べたくなるパン作りをテーマにレッスンを実施。

参加者はプチパン5個を作ってお持ち帰りいただけるほか、講師が焼き上げた天然酵母専用粉や春よ恋など別の粉を使用した食パンを食べ比べる試食も予定しています。

なお本イベントは、2026年4月1日に創業107周年を迎える富澤商店の節目にあわせた特別企画として実施いたします。

イベント概要



天然酵母専用粉 × 白神こだま酵母で作る はじめてでも失敗しないシンプルでやさしいパン教室

内容

天然酵母専用粉の発売を記念したパン作りイベント。

サラパン教室の講師陣によるレッスンで、シンプルでやさしいパン作りを体験できます。

レッスン内で焼いたプチパンはお持ち帰りいただき、

試食では、講師が焼き上げた天然酵母専用粉の食パンと、春よ恋などの他小麦粉との食べ比べもご用意しています。

体験内容

- ・プチパン5個の製作（持ち帰り）
- ・講師が焼き上げた食パンの試食 他

開催場所、開催日

【そごう横浜TCS】

4月5日（日） / 4月14日（火） / 4月29日（水）

【渋谷東急フードショーTCS】

4月12日（日） / 4月17日（金） / 4月27日（月）

開催時間 各日 10時30分～14時（約3.5時間）

対 象 18歳以上の方

定員 各回4名様（事前予約制）

※参加者以外の方の見学はご遠慮いただいておりますので、予めご了承ください。

参加費 無料

※本開催は富澤商店の創業107周年記念のため

持ち物 エプロン、ハンドタオル、持ち帰り用の手提げ袋

予約方法 開催店の店頭、またはお電話にて

【そごう横浜TCS】 045-441-1622

【渋谷東急フードショーTCS】 03 - 3477 - 4266

キャンセル方法 イベント2日前の店舗営業時間内にお電話にて

[イベントお知らせページはこちら](#)

サラパン教室について

[サラパン教室](#)

白神こだま酵母の普及を目的に設立された「サラ秋田白神」が運営するパン教室。

独自の「引き算のパンづくり」をコンセプトに、白神こだま酵母の魅力を活かしたパン作りを提案し、全国で多くの受講生にその技術を伝えています。

白神こだま酵母について

白神こだま酵母は、秋田県と青森県の県境に広がる世界自然遺産・白神山地の腐葉土から発見された酵母です。採取された微生物の中から発酵力や香りなどの特性をもとに選抜され、製パン用酵母として誕生しました。



特徴

国産小麦と相性が良く、しっとり食感

ガスの発生スピードが適度にゆっくりなため生地のネットワークが壊れにくく、外はパリッと、中はふんわりとしたパンに仕上がります。

自然な甘さと深い味わい

トレハロースを多く含み、少ない糖分でも自然な甘みを感じられるのが特徴。噛むほどに甘さが広がるパンになります。

強い発酵力で扱いやすい

種起こしが不要で、通常のイーストと同様に約2.5～3時間ほどでパンを焼き上げることができます。

■株式会社富澤商店

実店舗販売とEC、卸販売を通じパンやお菓子の材料をはじめ、器具・道具やラッピング資材、スパイス、和菓子材料、洋食材、和食材、豆、中華、エスニックにいたるまでの幅広いカテゴリー、産地・品質にこだわった10,000以上の食材を中心とした豊富なアイテムをリーズナブルな適正価格でお客様へお届けしております。

〈会社概要〉

社名：株式会社富澤商店

代表取締役：富澤 淳

事業内容：・製菓製パン食材、器具専門店を運営(実店舗・ECサイト)

- ・オリジナル食材、器具、ラッピング資材の商品開発
- ・オリジナル器具、ラッピング資材の輸入
- ・菓子製造業、食品・食料品製造業、瓶詰・缶詰製造工場運営

コーポレートサイト：<https://official.tomiz.com/>

公式オンラインショップ：<https://tomiz.com/>

株式会社富澤商店のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/83916