

【海外版】材料一覧表

海外在住者 141名によるアンケート集計資料です
※2023年5月現在（2021年に集計した結果も含みます）

国名	強力粉	イースト
アメリカ	King arthur bread flour Gold Medal flour Bob's Red Mill Artisan bread flour Central milling bread flour First street bread flour Pills bury bread flour Lehi Mill unbleached bread flour HEB White Lily Bread Flour coscoのプライベートブランド	saf Allinson Easy Bake Yeast Edmonds INSTANT DRY YEAST Red Star yeast (active の方は予備発酵必要) Fleischmanns Rapid rise yeast Fleischmann's Active Dry Yeast (予備発酵必要) cosco
アラブ首長国連邦	Caputo 00	saf
アイルランド	Doves Farm odlums bread flour	Doves farm
イギリス	Wessex Mill 1.5kg Strong White Bread Flour スーパーのプライベートブランド Morrisons strong white flour Canadian Bread Flour waitrose super strong canadian flour	Allinson Easy Bake Yeast saf
イタリア	原産国イタリアでたんぱく質量12%以上のものを選びます manitoba flour type0	Lievito di birraビール酵母
インド	maida(中力粉)とAtta(全粒粉)をブレンドし、グルテンバウターを追加	
インドネシア	CAKRA KEMBAR	
オーストラリア	Wallaby Bakers Flour manitoba flour type0	saf
オランダ	各スーパー独自のオランダ産	
カナダ	robin food (white bread flour) rogers white bread flour 庶民的スーパーのP B のカナダ産all purpose flour anitas organic mill all purpose flour/bread flour	fishermans Red Star yeast (active の方は予備発酵必要)
スイス	三つ編みパン用の粉 Zopfmehl	Naturplan
スコットランド	Marriage's Organic Strong White Bread flour	Fermipan. UK
タイ	タイ産のものがある	タイ産のものがある
チェコ	Hrubá	
ドイツ	Caputo Mantoba Ono Edeka 405 manitoba type550	Dr. Oetker Hefe UNIFERM(生イースト)
ニュージーランド	薄力粉強力粉を決める質の差がない Edmonds standard grade flour Pams High Grade Flour	Edmonds dry yeast tulip instant yeast トルコ
バミューダ諸島	King arthur bread flour	Fleischmanns Rapid rise yeast
ハンガリー	Búzárétesliszt	
パラオ	Pams High Grade Flour	
フィリピン	bread flour	Eagle Instant dry yeast.
フィンランド	Ramlösa Kvarn Manitoba Cream 2kg	ドライイースト生イーストはスーパーで購入可。サフは大きなスーパーかアジアンスーパー
フランス	Farine de blé type55(または65)	Levure boulangère

	フランス産の小麦粉でタンパク質が11%以上のものを購入	
	カナダ産のマニトバ粉	
ベルギー	pain blanc(フランス産) またはwitbrood(オランダ語) と書いてある商品を選ぶ	Levure(フランス語) Gist(オランダ語) の記載がある小袋を貰う
マレーシア	詳細は不明だが、日本のものは手に入る	
韓国	��眞(ゴムビヨ), 백설(ベクソル), 규원(キュウォン)	マートでは韓国製のイーストが手に入るが、ネットで赤サフが売られているのでいつもそちらを使っています。
中国	富澤商店の商品、ハリュタカ	Red Star yeast (activeの方は予備発酵必要)
台湾	水手牌麵粉	saf
	洽發卡美里亞力メリヤ高筋麵粉	
ベトナム	bakers choice NO13	saf

単位換算表

海外では日本の単位表記と違うもののが多々あると思います。よろしければご活用ください。

・単位換算表 <http://www.au-techno.com/tan-i.htm>

・ささっとポンド・キロ・オンス計算 <https://lb.aimary.com/>

・単位・サイズの換算表 <https://travelerscafe.org/conversion.html>

その他、パン作りに関する、お住まいの国の水について、持ってきてよかったものや持ってくれればよかったと思っているもの、材料調達についてのあれこれ。

などについてはこちらのリンクにまとめてありますので、ぜひご覧になってください♪

↓

<https://docs.google.com/document/d/1qd8O72T0a8xhPnYFhE4egHrecwAzamOqSeffW1pXq1A/edit>