

【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	saf
	Gold Medal flour	Allinson Easy Bake Yeast
	Bob's Red Mill Artisan bread flour	Edmonds INSTANT DRY YEAST
	Central milling bread flour	Red Star yeast (active の方は予備発酵必要)
	First street bread flour	Fleischmanns Rapid rise yeast
	Pills bury bread flour	Fleischmann's Active Dry Yeast (予備発酵必要)
	Lehi Mill unbleached bread flour	cosco
	HEB	
	White Lily Bread Flour	
	coscoのプライベートブランド	
アラブ首長国連邦	Caputo 00	saf
アイルランド	Doves Farm	Doves farm
	odlums bread flour	
イギリス	Wessex Mill 1.5kg Strong White Bread Flour	Allinson Easy Bake Yeast
	スーパーのプライベートブランド	saf
	Morrisons strong white flour	
	Canadian Bread Flour	
	waitrose super strong canadian flour	
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	Lievito di birraビール酵母
	manitoba flour type0	
インド	maida(中力粉) とAtta (全粒粉) をブレンドし、グルテンパウダーを追加	
インドネシア	CAKRA KEMBAR	
オーストラリア	Wallaby Bakers Flour	saf
	manitoba flour type0	
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)	fishermans
	rogers white bread flour	Red Star yeast (active の方は予備発酵必要)
	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	
スイス	三つ編みパン用の粉	Naturplan
	Zopfmehl	
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	Dr. Oetker Hefe
	Edeka 405	UNIFERM(生イースト)
	manitoba type550	
	薄力粉強力粉を決める質の差がない	
ニュージーランド	Edmonds standard grade flour	Edmonds dry yeast
	Pams High Grade Flour	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	Búzarétesliszt	
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がアジアンスーパー
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買う		
マレーシア	詳細は不明だが、日本のものは手に入る			
韓国	곰표(ゴムピョ), 백설(ベクソル), 규원(キュウオン)	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、ハルユタカ	Red Star yeast (activeの方は予備発酵必要)		
台湾	水手牌麵粉	saf		
	洽發卡美里亞カメリヤ高筋麵粉			
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://travelerscave.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/1gd8O72T0a8xhPnYFhE4egHrecwAzamOqSeffW1pXq1A/edit				