

**BÖCKER**
The experts in sourdough

Böcker ボッカー社

<http://www.sauerteig.de/>

ボッカー社はドイツのミンデンに約100年前に興りました。

パン屋向け乳酸菌のスターターの開発においては初代ボッカー社長が1908年に製造特許を取得しました。縦縞模様でおなじみの商品は日本国内にて生イーストが物流しているか如くドイツのパン屋に今でもサワードウの元種として物流しています。

時代は流れ4代目社長のギオルク・ボッカー（写真左）はドイツの農芸科学の権威シュトゥットガルト大学で乳酸菌の博士号を取得した後家業を継ぎました。

アルチザン的なベーカリーを下支えする一方で内外の大手製パンメーカー、製粉会社、ミックス粉会社においても愛用される商品を開発しています。また乳酸菌やサワー種の研究においては学術会の中でも世界的な権威の一つです。

■商品群

ボッカー社には下記3種類の商品郡が時代のニーズと共に開発されてきました。

1) スターター

サワー種の元種といわれるもので製パン性に向けた酵母、乳酸菌の集合体です。いわゆる種作りの元になる商品でボッカー社は良質な酵母、乳酸菌を数あまた純粋培養し管理しています。日本にはサンフランシスコ乳酸菌を冷凍状態にした「TKスターター」を出荷しています。

2) サワー種パウダー

ボッカー社では「種」というものを「原料×菌×熟成方法」の掛け算でとらえ、必要とされている風味、酸度、ペーハー及び特性を好きなように導き出せると科学的に立証しています。彼らは自社の工場内で液種を製造しこれをドラム乾燥させたパウダー商品を製造しています。この商品は天然醗酵風味を凝縮した特性をもっています。ヨーロッパの製パン業界においては近年の量産化や冷凍生地の高台により生産効率は上がりましたが、逆に醗酵不足によりパンの風味は劣化しました。本商品はこの問題に関して、製パン工程を阻害することなく風味の改良ができるとして脚光を浴びています。また大手製粉会社の小麦粉やミックス会社のミックス粉の隠し味としても幅広く利用されています。

3) 不活性液種

ボッカー社が種のエッセンスさえ捉えていれば活性がなくてもいいと、割り切った「常温物流できる不活性液種」。種の効能である(1)生地改良(2)風味改良(3)棚持ちの向上、を適える醗酵生成物。



創業地 ハノーファー西部ミンデン(Minden)



BRS:ドイツ国内専用(冷蔵物流品)

