

小麦本来の
甘さを
引き出す力

こだわりのパンで
お客様を笑顔にする
ベーカリーショップの
人たちの力になりたい
そんな思いから
製パン用浄水器は
誕生いたしました。

繊細なパンづくりに理想的な製パン用浄水器

ACMπウォーター

Boulangier

ブーランジェ



無料
デモ機

是非ご相談
下さい

ブーランジェ使用者の声

店舗の運営において、使い続けることでその良さを実感できるのがブーランジェの特長です。実際にブーランジェを様々なシーンでご使用いただいているお客様に感想をお聞きしました。



(株)ピーターパン様

- ・ほのかな甘みと程よい弾力が生まれる。
- ・冷凍した生地も解凍後、おいしさが落ちにくい。

Vough Vough's Bread

ヴォーヴォーズブレッド様

- ・みずみずしい焼き上がりになる。
- ・玄米のパンだと甘味がかなり増し、砂糖の量を調整した。

Boulangerie Maison
Yuki.

Boulangerie Maison Yuki.
南山スカイテラス店様

- ・食パンの山型の上りがきれいになった。
- ・小麦と水の親和性がよく、作業性がよくなった。



ベーカリーハウスマイfils様

- ・食パンに対して、今まで使ってた水よりも小麦粉に水が2~4%多く入るようになり甘くなった。
- ・低温長時間発酵のパンに向いている。より甘みが出るため。



手作りパン工房
SOURIRE

～スリール～

スリール【SOURIRE】様

- ・甘味が出る。
- ・生地の伸びが明らかに違う。
- ・ACMπウォーターが小麦粉によくなじむ。



～こころ・からだ・いのち～

株式会社 エイ・シー・エム

〒130-0026 東京都墨田区両国4-8-10 MYSビル3F

お問い合わせ



0120-369-202

πウォーターに関することならお気軽にお電話ください!