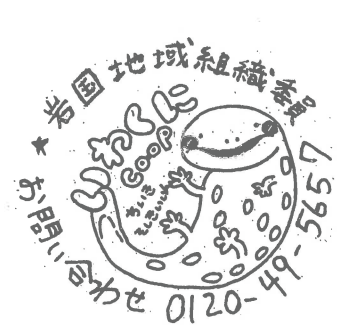


コモパンのおいしさと 長い賞味期限のひ・み・つ

今週、注文できますよ～

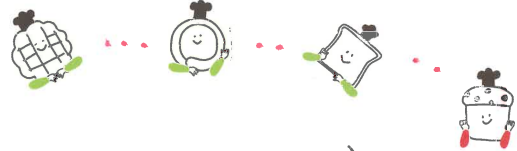


「ローリングストック」に おすすめ!

レシピ① ^{＋オリーブオイル} ドライパック ひじき ツナ缶も いいネー
ドライパック 大豆 (缶づめもの)

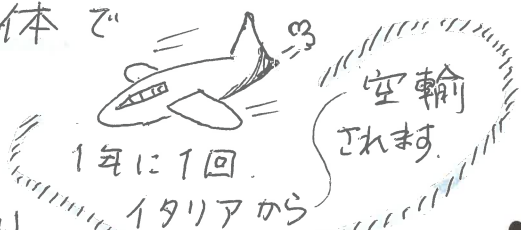
キーワード ～ パネトーネ種 ～

(1) 酵母と乳酸菌 = パネトーネ種



(一般的なパンに使われる市販のパン酵母: イーストではない)

パネトーネ種は、イタリア北部のエモ湖周辺だけに生息する酵母と乳酸菌の複合体で、とても珍しい天然酵母です。

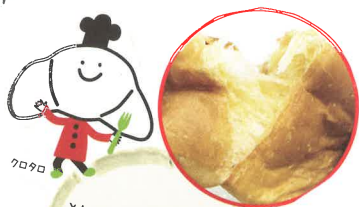


空輸
されます。

1年に1回
イタリアから

(2) 長期保存が可能!

長期保存の源となる乳酸菌により、保存料を添加する必要ナシ♪ おいしさも長持ち♪

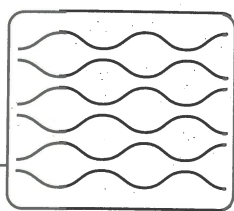


独特の風味と
口どけの良さ

(3) パネトーネ種はじっくり10時間かけて発酵させます。熟成発酵をくり返し、焼き上がりまで3日かかります!

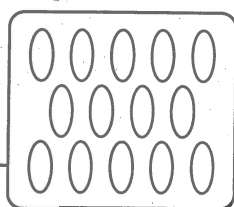
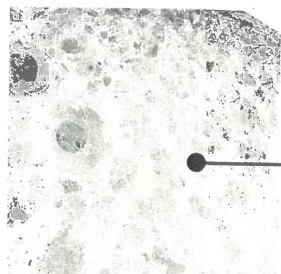
(4) パネトーネ種により、コモのパンは膜構造で形成されているので、やわらかさと口どけの良さがあります。

- 一般的なパンの水分含有量 35～38%
 - パネトーネ種で作ったパンの水分含有量 20% (クロワッサンの場合)
- パンの重量に対する水分比率が低いほど、栄養価が高いのです!



《膜構造》

食べたらい



《網目構造》

一般的なパンの内相

- ★ ひじきと大豆をマヨネーズで和える。
- ★ お好みで CO-OP 和風ドレッシングを加えると味がしまるよ! 他のドレッシングでも OK だよ～

クロワッサンの横断面をカットしますが、ここで...
斜め 45° (度) カット!!

クロワッサンの横断面



レシピ② 【お好みのアイスクリーム】

- ★ 斜め 45° (度) にカットしたコモパンにアイスクリームを挟みます。すぐ食べても OK
- この状態で冷凍庫に保存できますよ
- カチカチにもならず、シューアイスのような感じになります。とっても美味しいですよ

斜めに切ることで、具材がはみ出さず、個人的にとってもいいアイデアだと思います。

「いざという時のために!」

【広がるサイクル保存】

「買い置き」と「備蓄」を両立するサイクル保存

買い置きした食品の賞味期限を定期的にチェックし、期限が切れる前に普段の食事で消費した後、新しいものを補うことで備蓄のサイクルを確立するサイクル保存が広まりつつあります。賞味期間の長い「ロングライフパン」を主要な備蓄品として活用することで、非常時に役立てることが出来ます。

いざという時の心構え

「サイクル保存」とは... ロングライフパンの場合



1. 家庭に常に一定数キープ (例えば、家族の人数×3食×3日分)
2. 補充する時は、新しく買ったものを奥に

長持ちパンだから、ずっと置いておけるんだね