



生活協同組合おおさかパルコープ ■ 組合員総数:452,820人 ■ 出資金:216億2,035万円(2月20日現在)



成形後、3日かけて発酵
熟成(左側が発酵後)



クロワッサンの
形に機械で成形



コモパンの中は
折り重なる構造だから
やわらかくてロドけが
良いんだよ!

一般のパンの内相



コモパンの内相



イメージキャラクター
「クロタロ」



毎日クロワッサン
10個

企画回:4月3回

オンライン体験学習会 ~コモ~

2月15日 ウェブ参加 21名(組合員活動委員)

組合員活動委員さんがパソコンやスマートフォンなどを使った「オンライン」での取り組みのヒントにもらう学習会2回目は、「毎日クロワッサン」などを製造している(株)コモさん。愛知県小牧市にある工場見学の動画も映し出され製造過程も見ることができました。『保存料無添加なのになぜ日持ちするの?』と聞かれますが、その秘密は天然酵母パネトーネ種を使った独特の製法にあります。酵母と乳酸菌が共存するパン種の特徴を活かし長時間熟成発酵させる事により、防腐性・防菌性が引き出されます」と八尋さん。参加者からは「賞味期限が長いのは便利。ローリングストックの一品としておすすめしたい」など感想がありました。



オンラインで商品説明をする
コモの八尋さん