

co-op ブラウン
サーブロール
風味と口どけのよい食感に仕上げました。



co-op もっちり熟成食パン



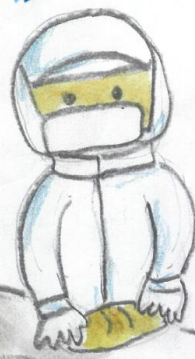
めちやめちや!ぶどうぱん

どこを切っても
レーズンがたっぷり♪



喉製粉(株)工場見学 報告ニュース

12月4日に
成育パル委員会で奈良の桜井(三輪山横)
のパン工場へ行ってきまして



工場の歴史、熟成の種類や製造工程などの
説明を聞きました。例えば強か、中か、薄かは
小麦の種類の違いであることを教わりました。



製造ラインを間近で見えてパンが出来る
までの工程が良く分かりました。生地が
においや発酵室の温度を感じる事が
できました。生地を手にとって発酵の前後で
伸びの違いを実感しました。



メーカーさんの見学や学習会に
参加してみませんか?
パル委員さんも募集中です♡

