

主催：萱島パル委員会

長期保存可能で
ローリングストックにも便利な!!

開催
しました!!

参加者
27名

コモのパンの学習会

2025年6月25日(水)パル寝屋川組合員会館にて

コモのパンのおいしさの秘密や長期保存出来る仕組みを知ることが出来ました。
パンの酵母はイタリアのパネトーネ種を使用していて、社名のCOMOは
イタリアの「コモ湖」から来ていること、また「CO」はコミュニケーション、
「MO」はmoreで人と人を繋ぐ、という意味だそうです!!
「我が家のローリングストック」についても、グループごとに話をして、
今後の備えの参考になりました!!



パネトーネ種のポイント

特徴1

水分含有量が少ない

特徴2

発酵時間が長い

特徴3

酸酸性が高い

特徴4

内相が重なり合って
きめ細かい

特徴5

水分活性が低い

特徴6

賞味期間が長い



パネトーネ種に含まれるパネトーネ種乳酸菌は、生地
1gあたりに1億個以上生息しており、生地からしか
見つかっていない大変珍しい乳酸菌です。
一般的に乳酸菌が健康に及ぼす効果については、整腸
作用、免疫を高める効果、血中コレステロールを低下
させる作用、発ガン物質の排出、抗変異原性など多くの
報告がなされています。

また、乳酸菌と酵母との相乗効果で、
発酵食品としての風味が豊かになる
だけでなく、長時間熟成発酵させる
伝統的な製法により、独特な
やわらかさや口どけの良さを実現しています。



参加者の感想

- ★保存料無添加でなぜ日持ちするのかわかりました!
- ★長期保存できるので、ストック品にはもってこいです。
- ★手間と時間をかけ作られているコモのパンは、種類も豊富で、
口当たり口どけも良く、食べやすかったです。
- ★毎日の朝食や災害時の非常食にも良いなと思いました。
- ★他の方のストックリストや使い方を聞いて、楽しく話しながら、
いいなーと思ったことはしてみようと思いました。

お問合せ先

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070

FAX 0120-299-230

携帯からは072-856-7671(有料)

月・土曜9:00～17:00

火～金曜9:00～18:00