

コモのパン

学習・試食会を終えて



去る2月26日、コモさんの学習試食会を行いました。
ご参加いただきました組合員さん、ありがとうございました。

今回、委員会から聞きたかったこと・・・

Q：保存料を使わずに長期保存できるわけは？

A：イタリアの天然酵母パネトーネ種を使用。

酵母と乳酸菌が共存する世界的にも珍しいパン種です。
長時間発酵、熟成させることで

- ①水分含有量の少ない生地が出来上がる（微生物が活動しにくい環境）
- ②酸性度の高い生地が出来上がる。
- ③熟成発酵の過程で多くの糖分が軟化し、日持ちを助ける『糖アルコール』が増加する。



カビなどの微生物が育ちにくい状態になる
ということがわかりました！



COMO コモの由来

パネトーネ種が生息する北イタリアのコモ湖からきています。

COはコミュニケーションのCO、MOはMORE（もっと）のMOでおいしさを通して、人々により多くのコミュニケーションを提供するというコモのポリシーを意味します。

試食のクロワッサンサンド



参加者の感想

- ・ 保存期間は主に60日間。まさに非常時のローリングストックとして利用しようと思います。
- ・ 長期熟成のため、塩分も控めで体にやさしい。
- ・ ほんのりやさしい甘さが焼きたてのパンとはひと味違う。いろいろ食べてみたいと思いました。

他にも、メロンパン、あんぱんなど
アソートもたくさん！



津田南パル委員会