

～コモパン学習会を開催しました～

9月25日(木)枚方組合員会館で25名参加の にぎやかな学習会になりました。



コモのこだわり



おいしさ長持ち

パネトーネ種の効果によって、50～365日の長期保存が可能です。

独特の風味

酵母と乳酸菌が共存するパネトーネ種を使用していますから、粉臭さがなく、独特の香ばしい風味がします。

やわらかさ・口どけの良さ

一般のパンの内相は網目構造といわれ、細かい柱が重なり合って生地が作られているか、気泡のような泡状の構造になっています。コモのパンの内相は、幾重にも折り重なった膜によってできているため、口どけが非常に良く、パネトーネ種の発酵風味を逃がしません。



コモのパンの内相



通常のパンの内相

コモのパンと乳酸菌

コモのパンは、100gあたり1億個以上の植物性乳酸菌が含まれています。

最近の研究で、焼きあげた後のパンの場合でも、乳酸菌の菌体そのものの整腸効果、コレステロール値を下げる作用、発がん性物質の排出、免疫力を高める効果は高いと言われています。

また、コモのパンは酵母と乳酸菌の発酵効果により、味がまろまっているため食塩の添加量も通常のパンの1/2以下。まさに健康志向の主食といえます。

※ コモパンの工場の様子をプロジェクターで視聴しました。

・パン生地をいたわるためにあえて作業をラインにのこすこだわり

・イタリア製の1日3ライン40万個製造できる36mのパン焼窯など一般ではわからない工場内の様子も学習しました。



コモという社名の由来は、スイスの国境に近い北イタリアの高級リゾート地、コモ湖からきています。2つのOがくるくる回っているデザインは、パンやケーキなど、食べ物をつくるときのミックスを表し、おいしさ・たのしさを抽象的に表現しています。COはコミュニケーションのCOであり、MOはMORE(もっと)のMOであり、これはおいしさを通じ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、株式会社コモのポリシーを意味します。基本色は赤と緑のイタリアンカラーで、赤はたのしさ・明るさを、緑は健康・若さを表します。

