

鶴見北地域活動委員会ニュース

ロングライフパンの(株)コモの 学習会をしました！！

イタリアのコモ湖周辺に生息するパネトーネ種【酵母と乳酸菌が共存する】を使い独特の製法でつくられたコモパンは 保存料無添加で長期保存が可能です。
そして塩分量が少なく おいしく長持ちなのはパネトーネ種の効果です。

アレンジ 今回の試食はつるみ店の惣菜ごぼうサラダとレタスを
レシピ コモ毎日クロワッサンにサンドして食べました♡



参加者の声 動画で製造工程などを知ることができてよかった
防災の保存食に良いとわかりました。
ロングライフの秘密がわかり企業姿勢が素晴らしい
色んなパンの種類があり楽しく学習出来た



《お問い合わせ先》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)
- (火~金曜 9:00~18:00 月・土曜 9:00~17:00)