

～城東北地域活動委員会 ニュース～

(株)コモ オンライン学習会 動画視聴しました！

組合員の皆さん、いかがお過ごしでしょうか？with コロナで、組合員活動も少しずつ再開されています。

以前、パルコープ組合員活動部が行ったコモパンのオンライン学習会のダイジェスト版を、パル委員さんと視聴し、コモパンが保存料無添加なのに なぜ日持ちするのか その秘密について学習しました。

コモパンの持ち帰り試食も行い楽しく活動しています。(コモパンにアイスクリーム挟んで食べたよ！！)

●(株)コモ商品

毎日クロワッサン 黒糖クロワッサン モーニングクロワッサン メープルキャラメルクロワッサン等



●学んだこと (気付いたこと)

- ・コモパンの秘密は、天然酵母パネトーネ種 (イタリア北部コモ湖周辺に生息) を使った独特の製法により日持ちがする。保存料は使用していない。
- ・一般のパンは中の構造が網目状だが、コモパンは幾重にも折り重なる構造なのでやわらかくくちどけがいい。
- ・コモパンは乳酸菌が多く含まれている。パネトーネ種を使用して長時間熟成発酵させて作るので手間がかかる。
- ・コモパンは水分量が少ないので冷凍してもカチカチにならない。(アイスクリームを挟んで食べると美味しい。)

●参加者の声・意見など

- ・動画で製造工程や工場の様子を知ることができ、良かった。
- ・美味しくくちどけが良く日持ちがするのが良い。非常用にも適しており買うようにしている。
- ・酵母と乳酸菌の作用で体にも良さそう。
- ・認知症の母には賞味期限が長いので 置いて帰っても安心。
- ・脱酸素剤や保存料なしで長期保存ができるので安心。
- ・パンの自動販売機に入っているとのこと 一度買ってみたい。
- ・食塩の使用が通常のパンの二分の一が、うれしい。
- ・アイスクリームを挟んで食べてみます。
- ・小麦が値上がりしていますが、コモパンも値上がりするのかなあ。
- ・せっかく保存料無添加を売りにするのであれば、バターを使ってほしい。



アイスクリームを挟んで！

●ポテトサラダサンド (アレンジレシピ)

ポテトスナック菓子を細かく砕き、適量のお湯(水)を入れポテトサラダ位の硬さにする。
ツナ缶を油ごと入れてマヨネーズで和えてパンにはさむ。 災害時にも使えるよ！

