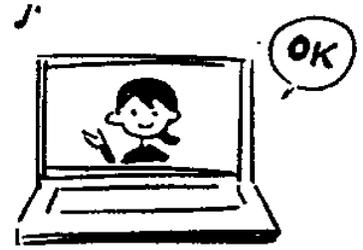


(株)コモ

オンライン学習会に参加しました



2月15日(火)10時30分~11時30分頃まで、組合員会館事務局さんの合同企画のオンライン学習会がありました。ZOOMにて行われ、自宅から参加でき、新鮮でした。初めてのZOOM参加でしたが、操作も前もって教えてもらい、当日はスムーズに参加することができました。

主に商品のDVDと、(株)コモさんの職員の方からの補足説明、事前に商品についての質問アンケートも取ってもらっていたので、その回答や、その場での質問の回答を聞きました。その間、事前に購入していた、コモさんの毎日クロワッサン、黒糖クロワッサンを試食しながら、見たり聞いたりしました。美味しい時間でした♪


 << 学んだこと >>

- 
- ① コモさんのパンに使われているパネトーネ種について
 - * パネトーネ種はイタリア北部コモ湖周辺だけに生息する酵母と乳酸菌の大変珍しい複合体。
 - * パネトーネ種は年に一度イタリアより取り寄せ、365日種継ぎを行っている。
 - * コモ製品のパンには、100g当たり1億個以上の植物性乳酸菌が含まれている。

② コモ製品(クロワッサン)と一般の菓子パンとの比較

	一般の菓子パン	コモ製品 (クロワッサン)
酵母	工業用イースト	パネトーネ種
発酵時間 (すべての生産工程)	1時間 (4~6時間)	10時間 (3日間)
賞味期限	2~3日	35日
水分含有量	35~38%	20%

アレンジレシピ


 クロワッサンアイス

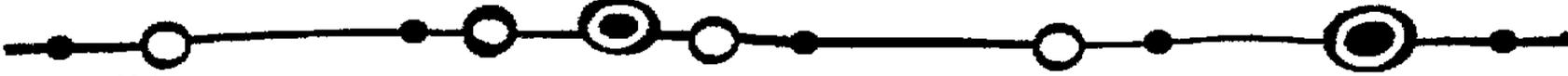
- ① お好みのアイスクリームをパンにはさむ。
 - ② ラップで包み、冷凍庫で1時間ほど冷やす。
- ※ コモのパンは水分含有量が少ないので凍らせてもカチカチにはなりませんよ。

ちらしパンサラダ

(クロワッサン)

- ① クロワッサンを5mm程に薄くスライスし、トースターで焼き色がつくまで焼く。
- ② お好みのサラダに①をちらし、お好みのドレッシングをかける。

他にもレシピがあるので見てみてください。



 << 感想 >>

コモさんのパンはなぜこんなに日持ちをするのか不思議でしたが、天然酵母を使用されていたり、保存料も使用されていないことが分かり、安心して賞味期限が長くいただけるパンだと思いました。甘さも、酵母と乳酸菌の効果で味がまとまり、食塩の添加量が通常のパンの1/2で塩味が少ないから甘く感じるのも発見でした。