

天王寺地域
委員会ニュース

てんぱる

2022年
5月号

いつの間にか、日中は汗ばむような季節となりましたね。

みなさん、いかがお過ごしでしょうか。

パル委員会では「毎日クロワッサン」の学習と試食をしました。

買いおきにおすすめ ローリングストックにも！

なぜ常温長期保存できるの？

パネトーネ種を使った独特の製法のため。

パネトーネ種は、イタリア北部(アルプスのふもと)コモ湖周辺にだけ生息する酵母と乳酸菌の複合体の種で、(株)コモは年に一度イタリアから取り寄せています。

「コモ」の社名は、「コモ湖」に由来しています。

【パル委員の声】

- ・ 長期保存可能なパンということで、味は…？と疑問で購入はしていましたが、今回試食して意識が変わりました！
- ・ いい香りでやわらかいののに、噛み心地が良い！



- ① 個包装だから 持ち歩きOK
- ② 日持ちするから 買い置きOK

イタリア北部のコモ湖



パンを買い忘れた時にあるとベンリ！
長期保存できるのにおいしい！



← コモの
レシピ集

べんりで酢を使って かんたん！おいしい！

ひとかぶ

「紀ノ川一株トマト」と
玉ねぎのマリネサラダ



「もったいないレシピ」
甘夏の皮を使ってマーマレード

- ・ 皮を千切りにして、水から煮て、2回ほど茹でこぼす。
(柔らかくなるまで煮る)
- ・ 水に漬けて、半日ほど置く
- ・ 水をきって、砂糖を入れてゆっくり煮る
冬のはっさく～初夏の甘夏まで
お好みの柑橘類で作ってみてね！



主催 高津・夕陽丘・四天王寺パル委員会