

< cocona 's Q & A >

Q: 全粒粉ってなんですか。

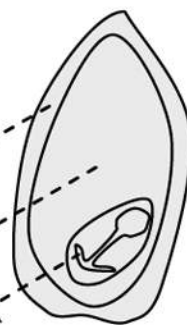
A: 一般的に、パンで使う小麦粉はと胚乳と呼ばれる部分です。
全粒粉は外側のフスマ、胚芽など麦全部を製粉したものです。
一般的に製粉した胚芽は鮮度が保ちにくいとされています。

coconaでは、胚芽を含めた全粒粉を
毎回自家製粉しています。
挽きたての粉でできた
全粒粉入りパンを
是非お楽しみください。

フスマ(食物繊維、カリウム)の部分

胚乳(炭水化物)の部分

胚芽(ビタミン、ミネラル)の部分



Q: オーガニック店なのですか？

A: オーガニック店ではありません。
美味しいものを選別した結果オーガニックを
選択している場合もあります。
なるべく安全で口にいられて 安心できる食材を
考慮し使用しております。

Q: 何時まで営業していますか？

A: 売切れ次第終了となります。
日によって**15時**までに終了する場合がありますが、
21時まで営業している場合もあります。
よろしければのぞいてみてください。

【取り置きサービスしています】

当日分のみ 13:00~17:00 TEL: 03-3975-1527

・お名前 ・連絡先(電話番号) ・ご来店予定時刻 ・取り置きしたいパンと数量

- * 前日予約ではありません。営業当日に販売中のパンの取り置きです。
- * 混雑時は電話にでられない場合がございます。
- * 予定時刻に遅れる場合はご連絡ください。
- * 予定時刻30分を超過しご連絡のない場合はキャンセル扱いとさせていただきます。
- * すでに数量がない場合もございますのでご了承ください。
- * 食パンの取り置きは1斤までです。

営業日やパンの情報をつぶやいたりしています！



cocona 練馬 Web検索

cocona_painbase