

**美味しい秋&美味しいパン cocona**

不定期で作成しているこのフリーペーパーも10号を迎えることができました！  
お客様がcoconaのパンをより美味しく召し上がっていただける内容になるように、  
そして、がんばって20号をめざして行きます！！

**coconaのパンレビュー**


\*売切れの場合がございます。ご了承ください。

**角食パン&山食パン**

一度食べたらずめられたい？！  
★食べごたえはNo.1★

天然酵母, 良質なバター, 良質なお水, グラントの塩, 北海道産脱脂粉乳, 砂糖, 厳選した小麦粉を数種類ブレンドを使用しています。  
トーストしてほにもつけずにそのまま食べると  
ふわりと良質なバターの優しい香りがします。  
ご自宅で冷凍して一週間保存可能です。  
金曜日にも販売しております。  
土曜日の朝食にcoconaの食パンはいかがでしょうか？

アレルギー: 小麦, バター, 乳製品

**< coconaの角食パン & 山食パン >**

「この食パン、山食と角食の違いは何ですか？」とかほりの頻度で尋ねられます。これを読んでいる方もお伺いされたかもしれませぬ。その方はご存知ですが(笑) coconaの角食パンと山食パンの違いは「食感の違い」です。

本来、これらのパンの由来は、山食パンはティンブレッドというイギリス式のパン。角食パンはプルマンブレッドというアメリカ式のパンです。本来はそれぞれ材料の違いなどがあります。coconaでは食パンとして同じ材料で形と焼き方を変えて食感の違いをだしています。  
角食パンはしっとり、山食パンはふんわり (トーストではサクサク)

食感がかわる理由としては、食パンの重さは同じぐらいなのですが、大きさが違うためです。山食パンの方が膨らんでいるので大きく空気が入りとふわっとします。

山食パンをトーストしないで食べると角食よりも食感が軽く、トーストした場合に食感がさくっとします。山食パンの方が膨らんだ分、パンの気泡部分が角食パンより大きく多いため、パンが持っている水分が蒸発しやすいのです。

一方、角食パンは山食パンに比べて密度が高く、水分が多く含んでいるのでしっとりもちもちしています。

サンドイッチにする場合は角食パン。焼きサンドなら山食パンがさくっとしてオススメです。角食パンは12枚切りまで山食パンは10枚切りまで好みの枚数にカットいたします。

そして、coconaの食パンの美味しい部分は「耳！」厚めに切れた耳付き食パンをご購入された方は通です♪ 是非お試しください！！

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527