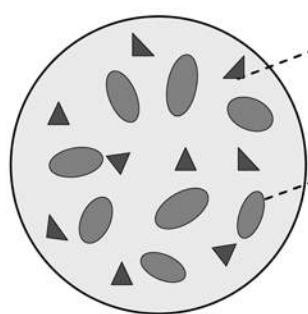


cocona <ココナ> 夏にむけて

オープンして丸2カ月経ちました。まだまだ不慣れなこともあります、説明できる素材を使って丁寧に美味しくなるように作ったパンを提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお祈ひします。

coconaのパンレビュー

しおのぱん（えだまめ）



UP



SIDE

フランス産フランスの粗塩が表面で「カリッ」が楽しめます
海水塩なのでソフトな塩味

国産えだまめで風味豊か！夏らしいおじわり。

天然酵母で8時間醗酵させた生地です。
パンの風味も豊かです。

*売切れの場合がございます。ご了承ください。

<coconaのパン>の想像力?!>

coconaではパンを食べるシュ干エーションを想像してラインナップしています。

このパンは日曜日のブラン干に。

このパンは週末ワインでゆっくりと、、、。

このパンは3時に珈琲にあうかな？

そして、このパンはディナーのシキューと一緒に。。。ect...

できるだけ、ゆったりと幸せな時間を過ごすスローフードを。

そして、美味しいだけのパンではなく、なるべく健康志向なカロリーオフ、

咀嚼を楽しめて毎日も飽きのこないパンを。

もしも、coconaのパンを食べて「薄味だな。」と申っていただけたらそれは正解です。

もしも、物足りない場合はお好みの味に足してください。

たとえば、「ふんわりBPC」や「ベーコンエビ」などの総菜パンには黒胡椒、わさび、しょうゆ、柚子胡椒、レモンなど。

また、固いパンはトースターなどで温めてください。温めると柔らかく味も濃くなります。

そういう風に食事とゆっくり向き合える時間を、、、笑顔で食べられるパンを、、、。

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527