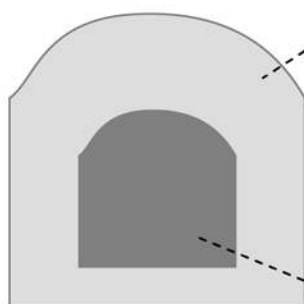


cocona <ココナ> 全粒粉について

みなさまに応援していただきなんと3ヶ月営業することができました。ありがとうございます。
 今回はオープン当初からラインナップしている
 coconaの麦の香シリーズと全粒粉についてお知らせします

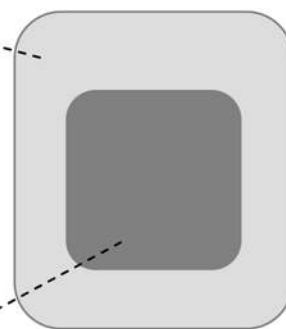
coconaのパンレビュー

麦の香あんぱん


SIDE

カナダ産またはフランス産
 オーガニック玄麦を使用
 輸入の際のポストハーベスト
 (後農薬)も不使用のもの。

甘みの抑えた有機こしあん
 で全粒粉の独特のクセを残し
 つつ食べやすくしています。



UP

<coconaは自家製全粒粉！>

coconaでは小麦の玄麦(げんぱく)を石臼で粉ひきしています。
 自家製粉の良さはやっぱり挽きたての粉の美味しさです。
 珈琲の挽きたて、玄米の精製仕立てがおいしいのと同様です。
 玄麦とは、玄米と同様に精製する前のものです。製粉で捨てられる“麦の皮(ふすま)”にはミネラルや食物繊維がたっぷり。玄麦を丸ごと挽いた粉を全粒粉といい、最近スーパーなどでも全粒粉の食パンなどが並んでいますね。
 これらの全粒粉パンは普通の白い小麦粉に何割かの全粒粉を混ぜているものです。なので、本来は「全粒粉入り」が正解です。
 全粒粉100%だと味に少しクセがあります。(玄米だけのご飯同様です。)
 しかし、食べ慣れてくるとこのクセが美味しく感じるようになります。
 coconaでは、まだ100%の全粒粉パンは発売していませんが、いつかラインナップする予定です。
 現在、全粒粉90%配合は「麦の香」シリーズ！ 生地は甘さはハクミツのみ。トスターで温めてから食べると、噛めば噛むほど麦の香りと甘さが感じられます。全粒粉食パンには30%、ほかハード系のパン、ふんわり(コーン、チーズ、BPC、くるみ)には10%を配合しています。是非、味わってください！

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527