

cocona 祝！1周年

2013年4月20日にオープンしてたcocona(ココナ)というお店です。
皆様からご愛顧いただき無事2年目を迎えることができました。ありがとうございました。
これからも説明できる素材を使用しておいしいパンがご提供できるようがんばります！

coconaのパンレビュー



ブランチ (ショコラ)

ブランチ = branch 枝のパンです。

卵とバターを使用しているので
比較的やわらかいリッチな生地です。

全粒粉10%を配合し甘みを抑えて、
少し香ばしい生地にしています。
生地によく合うナッツチョコが入っています。

3時のカフェタイムに。
夕方のワンモアファイトに。
甘すぎないので大人の方にも大好評！

*売切れの場合がございます。ご了承ください。

アレルギー：小麦,卵,バター,ナッツ

<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チに。

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チューと一緒に。。。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。」と愚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