

残暑お見舞い申し上げます！ cocona

2年目の夏が来ました！

パン屋さんのオーブンは200℃！！暑い夏と闘いながらも美味しいパンを焼きたいです。美味しいパンが作れる幸せ。買える幸せ。食べれる幸せ。幸せの中で今日もがんばりましょ～！

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。

ココナクレム

フランスの砂糖菓子のようなお嬢様のイメージして作ったパンです。

やわらか～い甘い生地。

ココナッツフレーバーのジャージー乳を使用したカスタードクリーム。

甘酸っぱいフランボワーズソース。

夏は冷蔵庫で冷やして食べるとケーキに負けない美味しさです♪

夏限定のマンゴーソースのココナクレムマンゴーもありますよ。

アレルギー：小麦、卵、バター、乳製品

<coconaのIP>の作り方?!>

オーガニックの全粒粉を使用しているのですが、小麦粉も有機を使用していますか？とお客様に尋ねられることがあります。

当店は小麦粉がすべてオーガニックではありません。ごめんなさい。

でも、全粒粉小麦にオーガニックのものを使用しているのには理由があります。

当店の全粒粉小麦はいろいろな理由からカナダ産を使用しています。

通常の輸入食品は船で輸入される際に食品に虫がつかないように農薬が使用され、このポストハーベスト農薬処理による残留農薬が通常の使用より多いとされています。輸入小麦でも皮を剥いた白い小麦粉は、ふりかかった農薬の皮を取り除き使用します。しかし、全粒粉になるとその農薬の部分が付いたままの状態とcoconaでは考えます。この全粒粉を食べることは本当に体に良いということなのか？という疑問です。

このようなことも踏まえて coconaの全粒粉小麦は「オーガニック+ポストハーベストフリー」のものを利用しています。

昨今、オーガニック、有機など、厳密を試みるお店もありますが、健康や幸せを創る材料は食生活だけではなく、生活習慣、住んでいる場所（都会or田舎）、ストレス、社会生活、精神状態などさまざま材料があると考えます。海外の有機製品などかならずしも美味しいものではない場合もあります。

coconaは「お客様に説明ができて美味しい素材を使う」というところを理念としています。

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527