

ITALIAN TASTE & LONG LIFE



イタリア・コモ湖

イタリアの自然と伝統が薫る コモのパン

パネトーネ種を使ったイタリア発祥の「パネトーネ」は、手間と時間をかけて作り上げられます。コモは、このおいしさを日本の皆さまにお届けするため、本場イタリアから技術導入をしました。パネトーネ種による長時間熟成発酵により、保存料無添加なのに、おいしさが長持ちします。からだにやさしい自然志向のコモのパン。味わいの深さが違います。

おいしさの秘密は「パネトーネ種」

コモパンのおいしさは、「パネトーネ種」の働きにあります。パネトーネ種は、イタリア北部コモ湖周辺だけに生息する酵母と乳酸菌の大変珍しい複合体で、100年以上も前から伝統的に受け継がれている特別な天然酵母です。これを長時間熟成発酵させることで独特の香ばしい風味と口どけの良さが生まれます。

Panettone ここが違う! コモのパン パネトーネ種の特長

1 非常に高い栄養価

一般的なパンの水分含有量が35~38%であるのに対し、パネトーネ種で作ったパンは20%(当社クロワッサンの場合)と、非常に低くなります。パンの重量に対する水分比率が低いほど栄養価は高いと言えます。他の同じ大きさのパンと比べて栄養がいっぱいです。

2 長時間熟成発酵

市販のパンの生産工程が4~6時間できあがるところ、コモのパンはパネトーネ種を使用し、長時間熟成発酵させるので3日間かけて完成させます。この手間と時間が独特の風味と口どけの良さを生み、自然のままの味を可能にするのです。

3 独特の風味と口どけの良さ

コモのパンは100g当たり1億個以上の植物性乳酸菌が含まれます。一般的なパンと比べ酸性度が高くなり、甘さと酸っぱさが程よくミックスされた独特の風味を作り出しています。また一般的なパンの内相は「編目構造」であるのに対し、パネトーネ種で作ったパンの内相は幾重にも折り重なった膜によってできている「多層構造」。このきめ細かい膜が、やわらかさ、口どけの良さの秘密です。

4 保存料無添加

パネトーネ種のパンは水分活性が低いため、保存料無添加でもカビや微生物が発生しにくく、長期間にわたりおいしさが長持ちします。カラダにもやさしい自然志向のおいしさです。

5 35日~1年の賞味期間

パネトーネ種に含まれる乳酸菌は、生地pHを低下させ汚染細菌の生育を防止するため、一般的なパンの賞味期間が2~3日であるのに対し、35日~1年という長期保存が可能となります。非常時の保存食としても注目されています。



ひと手間かけて、さらにおいしく!
コモのパンを使ったアレンジレシピを
ホームページで紹介しています。