

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~「CO・OP 熟仕込食パン」の巻~



『CO・OP 熟仕込食パンが新しくなったんだって~♪』



『どんな風が変わったのか、食べてみたい!!』

そんな職員の声から、リニューアルされた「CO・OP 熟仕込食パン」と旧品を、
みんなで食べ比べしてみました。

はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

熟仕込食パン (リニューアル品)	
製造者	巽製粉
原材料名	小麦粉 糖類 (砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖) マーガリン (大豆を含む) パネトーン種 パン酵母 食塩 小麦グルテン 発酵風味料 乳製品 アセロラ果汁粉末 とうもろこし粉末 香料
製法	中種法
消費期限	5日間
乳化剤・イーストフード	無
アレルギー	小麦・乳・大豆



新しくなった
『CO・OP 熟仕込食パン』

※旧バージョンは、以降、手に入らない為、新バージョンの特徴のみ記載しています。

- ◆ 小麦粉の一部を熱湯で捏ねることで、「もちり」と「しっとり」感がアップ↑
- ◆ 中種法に変えることで、キメの細かい、風味豊かな食パンになりました。
- ◆ 消費期限が旧品より1日延びて、5日間になりました!

メーカーに聞きました!

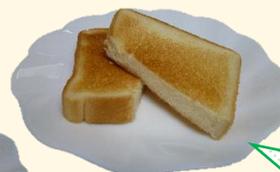
Q. 「アセロラ果汁粉末」と「とうもろこし粉末」を使用しているのは、なぜですか?

A. イーストフードの添加物を使用するとしっとりしますが、同じ働きで代替え食品として、「アセロラ果汁粉末」と「とうもろこし粉末」を使用しています。

新しくなった「熟仕込食パン」。品質保証部で食べてみた感想は...?

<そのまま食べたら>

- 前より、もちり&しっとり♪
- きめ細かい
- マーガリンの味が際立っている



<焼いて食べたら>

- サクッとしてる~
- あっさりした味
- 口どけがいい♥



リニューアルした『熟仕込食パン』の消費期限が、旧品より1日長くなってる！！

『熟仕込食パン』の旧品は消費期限が4日でしたが、今回、リニューアルした『熟仕込食パン』は消費期限が5日に。(製造日を含む) 〈2016.6月〜〉

これは、製法によるもので、旧品のストレート法(※1)に対し、新しくなった『熟仕込食パン』は、中種法(※2)で製造することで、消費期限を1日長くすることが出来ました！

ストレート法は捏ねる作業が1回ですが、中種法は捏ねる作業が2回。

時間はかかりますが、柔らかさが長続きます！！



ストレート法(※1)

ストレート法とは、特殊な配合を除き、全材料を一度にミキシングして生地を作る製法で、工程全体が比較的短く、作業スペースも少なく済みます。

ホームベーカリーでも採用されている製法です。

じかごねほう
「直捏法」とも言います。

〈利点〉

- ・鮮度が高く、素材の味を出しやすい。
- ・発酵時間が短い。

〈欠点〉

- ・工程全体の短さにより、パンは固くなりやすい傾向にあり、老化が早い(日持ちしない)。

なかだねほう 中種法(※2)

中種法とは、仕込みに使う小麦粉の一部または全部を先に発酵熟成させてから、本仕込みする製法です。

中種法で食パンを製造する場合、一般的に、ストレート法の約1.5倍の時間がかかります。中種を作ってから本捏ねをする手間がかかりますが、生地の質が一定になりやすく、出来上がりの製品が安定しやすいという特徴があります。

〈利点〉

- ・ボリュームがあり、ソフトな食感。
- ・老化が遅い(日持ちする)。

〈欠点〉

- ・中種法のための設備と作業スペースが必要。
- ・所要時間が長い。

