

美味しさ長持ち!!

ロングライフパン

long life bread

「賞味期限が長くて、おいしさがずっと続く!」と、コープぎふでも人気の高いロングライフパン。今回は、誰もが気になる長持ちのヒミツを解明します!

KOUBO “美味しさ長持ち” [本社]
ロングライフパン 岐阜県可児市菅刈



パネックス長野工場(長野県伊那市)

ロングライフパンについて教えてくれたのは、株式会社パネックス 常務執行役員 林 啓幸さん



▲常温で保存できる板チョコクロワッサンなど、組合員の声で生まれた商品も!



パネックスさんにお聞きしました! /

ロングライフパン“美味しさ長持ち”のヒミツ!

賞味期限45~75日と驚きの日持ちを実現しているロングライフパンは、どうやってつくられているの? 私たちの元に届くまでの製造工程に秘められた、原料・製法・包装の3つのヒミツを紹介します!

POINT.1 イタリアの天然酵母「パネトーネ種」を使用!

「パネトーネ種」は、植物性乳酸菌とパンを作る酵母が共存している世界でも珍しい発酵種。乳酸菌が雑菌の繁殖を抑えるので、劣化しにくいパンができます。油臭さや糖類のしつこさを包み込んで、さわやかな甘みを生み出すのも特徴です。

[パネトーネ種とは]
イタリア北部のアルプス山脈にのみ生息し、この地方で古くから使われてきた酵母です。(株)パネックスでは、この種をイタリアから定期的に輸入して、培養成しています。

panettone



◀パネトーネ種



POINT.2 低温・長時間の熟成・醗酵!

パネトーネ種を使ったパン生地を24時間以上冷蔵熟成した後、3時間の長時間醗酵させることで生地が十分な水分をとり込み、水分の蒸発で硬くなるのを抑えています。

長時間醗酵



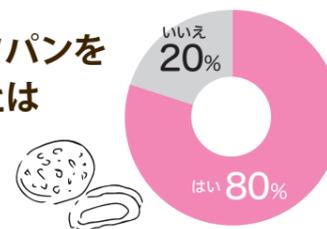
POINT.3 カビを防ぐ高気密包装!

パンが焼き上がったら、クリーンルームで冷却。霧状の食品用アルコールなどと一緒に、気密性の高い包材で封入し、カビ菌の付着を防いでいます。



組合員に聞きました!

Q1 ロングライフパンを利用したことはありますか?



Q2 どんな時に食べる人が多いですか?

Best 3
1位 朝食
2位 おやつ
3位 昼食

Q3 お気に入りのポイントやおいしい食べ方、感想を聞かせてください。



離れて1人暮らしをする子どもに、スマイル便を利用して箱入りのロングライフパンを送っています。朝食として食べる人が多いようです。(多治見市 くらぼんださん)



クロワッサンを横に切ってマヨネーズを少々めり、レタス・ハム・チーズなどでサンドイッチにします。ラップをかけて少しなじませて食べるのが好きです。お昼や朝食によく食べます。(多治見市 ないすさん)



トースターを予熱して、切ってから庫内に2分ほど放置するとパンがふわっとします。(恵那市 夏草あおさん)



賞味期限が長いので重宝しています。主人が会社に箱ごと持って行って、仕事上の夜食に食べていました。(各務原市 ぽっぽちゃんさん)

パネックスさんのおすすめのパンはこちら!

アップルパイ 6個

本体価格 738円
税込価格 797円
次回予定 5月2週
[賞味期限]
製造日含む60日



長野県のりんごを使ったアップルパイです。トースターで温めても、冷蔵庫で冷やしても、それぞれの美味しさが味わえます。全国の生協でも人気の商品です。



低糖質クロワッサン 6個

本体価格 600円
税込価格 648円
次回予定 未定
[賞味期限]
製造日含む60日



糖質は8.5gとなっています。大豆粉を配合することで、低糖質でも風味良く食べやすく仕上がっています。



ロングライフパンの活用法

常温で長期保存ができるロングライフパンは、災害用の備蓄品としても最適。非常時にもパンだけでおいしく食べられるよう、菓子パンや惣菜パンが多くなっています。乾パンなどと違って普段から食べられるので、多めに買い置きして食べた分だけ買い足す「ローリングストック」にオススメです!



ロングライフパンのおすすめレシピ

人気の低糖質パンを使ったヘルシーメニュー!

低糖質クロワッサンの生ハムトマトサンド

低糖質クロワッサンに切れ目を入れ、レタス、スライスチーズ、スライスしたトマト、生ハムを挟みます。お好みのドレッシングで味付けすると、味のバリエーションも楽しめます。



アレンジいろいろ!