

組合員のみなさんへ



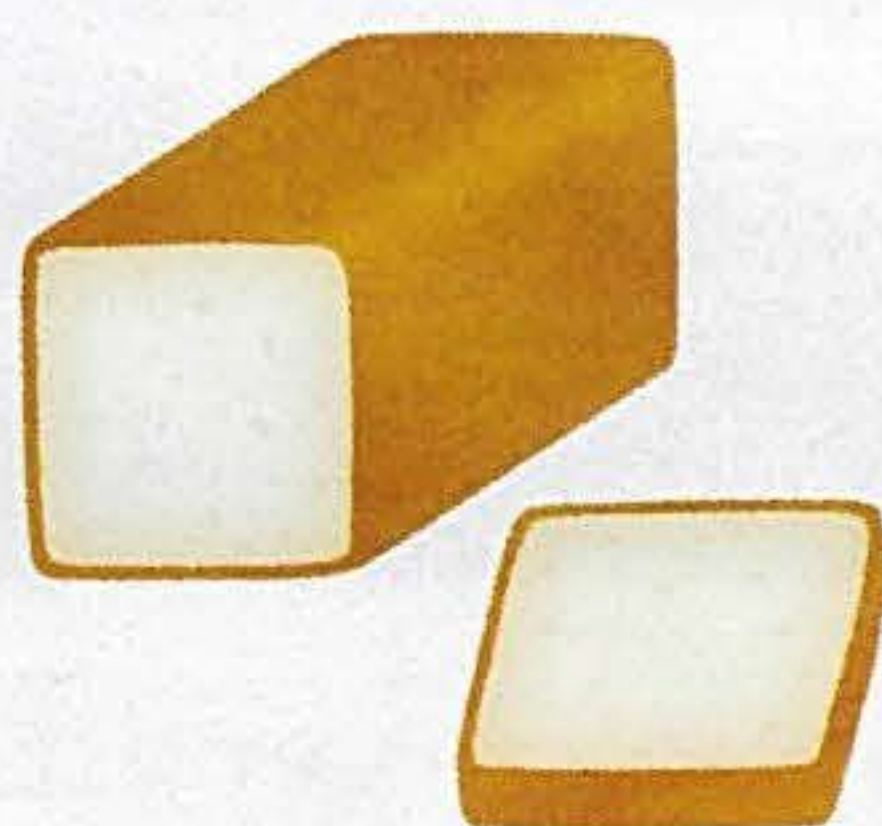
私自身一人の親として、次世代に美味しいことはもちろん、安全・安心なパンを伝えていきたいです。
営業部次長 平井さん

組合員の皆様へ、美味しいフレッシュなパンをこれからもつくり続けていきますので、これからもよろしくお願いします。生産部次長兼食パン課長 杉田さん



まだ新人ですが、組合員の皆様に「生協の食パン」や工藤パンのパンをもっとご利用していただけるよう頑張ります。
営業部 佐藤さん

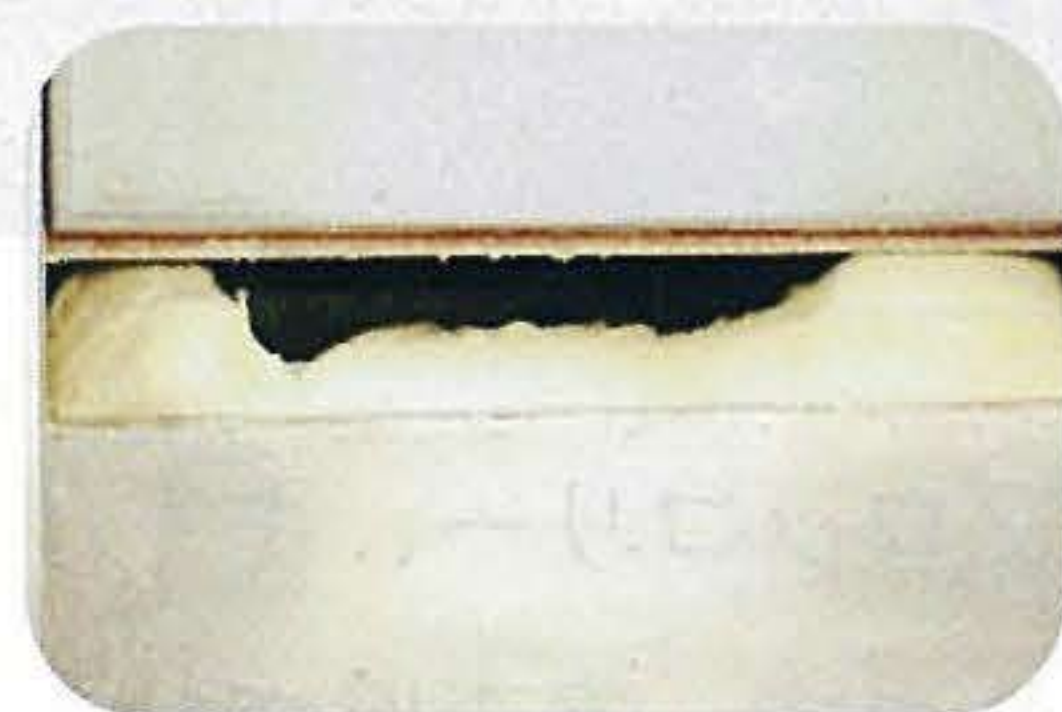
工藤パンで食パンが出来るまで



①小麦粉、水、酵母をミキサーで混ぜ中種を作ります。



②中種を一次発酵させます。



③一次発酵させた生地油脂や砂糖などの残りの原料をいれ本ごねします。



④本ごねした生地を機械で同じ大きさに分割し丸めた後少し休ませます。



⑤休ませた生地を棒状に成型し、人の手で焼き型に入れていきます。



⑥発酵室で二次発酵させた後、全長28mのオーブンで焼き、冷却タワーで粗熱をとります。



⑦粗熱をとった食パンは専用のスライサーで、規格ごとの枚数にスライスされ袋詰めされます。

装いを新たにした生協×工藤パンのこだわり食パン
生協の食パン6・8枚

C.生協の食パン6・8枚
各本体価格 151円
(各8%税込み 163円)
Weekで毎週ご案内
利用登録できます。

「生協の食パン」の誕生と改良

「生協の食パン6・8枚」の販売者がこの度、青森県生活協同組合連合会(以下、県生協連)からコープあおもりへ移管されました。移管にともなう見た目で違いが分かるように8枚切りの装いが赤から緑になりました。少し見た目は変わりますが、味や夜中に製造したパンを早朝には各センターにとどけられ皆さんの元にお届けする体制は変わりません。誕生から20年(マイナーチェンジから15年)になるロングセラー商品です。生産工程を見学し製造を委託している株式会社工藤パンへ取材にきました。

「生協の食パン」は、2002年に県生協連が、青森県内で売れ筋のパンを製造している工藤パンに製造を依頼し、生協の商品基準に照らし合わせレシピを作成してもらい、青森県内の生協組合員のみなさんにアンケート協力してもらい完成しました。柔らかさをだすため、マーガリン

株式会社工藤パンについて

工藤パンは、1932年むつ市の

ンを2種類使用することで、美味しく柔らかいパンを実現しました。2007年には、さらなる美味しさ・柔らかさを求める声を受けて、価格をそのままに、よりやわらかに仕上げられるオリブオイル、モチモチ感や小麦粉の甘味を引き出せる「湯捏(ゆね)製法」を取り入れ、さらにおいしく柔らかくなり、現在販売されている「生協の食パン」になりました。

赤川駅前で創業者工藤半右衛門がパン屋を操業、1948年に青森市に移転し、株式会社工藤パンとなりました。青森県のご当地パンとして有名な「イギリストースト」やイギリストーストにも使用されている「イギリスブレッド」をはじめとし、菓子パン・食パン以外にも、和菓子・洋菓子などを製造しています。また、弁当・寿司・サンドイッチなどを製造する専門工場有有限会社幸福の寿し本舗が青森市油川にあります。



▲焼きあがった食パン
青森市金沢にある本社工場は敷地内にはいるとパンの良い香りがします。

「人様に食べていただくのはおいしいのが当たり前、この当たり前のことに全力を尽くせ」人も喜ぶ、我々も喜ぶの創業精神で日夜美味しいパンを製造しています。

フレッシュな食パンを皆さんへ

「生協の食パン」は、フレッシュな状態で組合員さんにお届けするため、お届けの前日22時に焼き上げ、0時をまわるところに袋詰めされます。それから1〜2時間後には、トラックで宅配センターに運ばれてお届けされます。

この機会に是非、フレッシュな「生協の食パン」をお試しなってみてください。

工藤パンの商品をWeekでご利用できます

工藤パン自慢のソフトでふんわり山型の食パン。切っていないから大きさ自由!



イギリスブレッド1個(3斤)
Weekで6月2週ご案内予定
本体価格 398円(8%税込み 429円)