

焼く前に霧吹きをして焼くと、ふんわり焼きたて。おいしい。ミルクパン、また食べてみようかな。

中泊町の組合員さん

冷凍パンはまだ食べた事がありません。保存ができるのは嬉しいですね。今度注文してみたいと思います。

八戸市の組合員さん

冷凍パンのラインナップ



CO-OP 北海道牛乳仕込みのミルクパン 10個入
定価 298 円
(8%税込 321 円)

水を使わず牛乳だけで生地を仕込んだ、ふんわり柔らかいパン。完全焼成タイプの冷凍パンなので、凍ったまま電子レンジやオーブントースターでさっと温めるだけ。ふわふわ、サクサクの食感が楽しめます。自然解凍もOKです！



CO-OP シナモンロール 3個入
定価 298 円
(8%税込 321 円)

シナモンシュガーを巻き込んだロールパンに砂糖などをホワイトコーティングしました。生地はソフトな食感に仕上がっています。自然解凍でも電子レンジ調理でも食べられます。



CO-OP 紅茶ロール 3個入
定価 298 円
(8%税込 321 円)

紅茶の風味がふんわり楽しめるよう折り込みクリームに、紅茶ペーストと紅茶粉末(アールグレイ)を使用しました。電子レンジで温めるとより紅茶の風味と生地のふんわりした食感がおいしく感じられます。

手軽に楽しめる焼きたての味



朝食・昼食・ティータイム・おやつ・お夜食に！お好みでジャムやメープルシロップをつけてお召し上がりください。

CO-OP ホットビスケット
定価 328 円
(8%税込み 354 円)



■つくっているのは、家庭用冷凍食品などで知られるテーブルマークのグループ会社、茨城県に工場のあるサンバークです。同社は、焼きたてのパンを手軽に味わえる冷凍パン生地を30年以上前に開発したメーカーです。製品は、全国のホテルやレストラン、学校給食でも利用されており、そのノウハウを活用して作られています。

■「サクッと軽いアメリカンスタイル」「家庭で、手軽にカフェ気分を楽しめる」CO-OPのホットビスケット。発酵バター入りのマーガリンを使用した生地を何層にも折りたたみ、焼き上げました。一番おいしいとされる焼きたての状態で急速凍結しているので、レンジで(500Wで40秒)温めるだけで、焼きたての味を楽しめます。(自然解凍でも食べられます。)



■サンバークの工場（中央奥にその一部が見えます）が建つ敷地への入り口。左の建物はテーブルマークの物流施設（境物流センター）。敷地内には第一工場と第二工場があり、

■利用のシーンは、朝食や昼食、おやつタイムや夜食など、パンと同様で、違うのは製造時の発酵過程がないこと。お好みで、はちみつやメープルシロップをつけると、よりおいしく食べられるそうです。

■冷凍で届くから、いつでも手軽に食べられるという便利さだけでなく、ホテルやレストランの業務用のパンで培ったノウハウをもとに実現したという本格的な味を、ぜひ、この機会にお試しになつていただければと思います。

■同社では、FSSC22000の認証取得による品質・衛生管理が行われています。1時間に約15000個を焼き上げるというライン（写真は焼き上がったホットビスケット）。同じラインでミルクパンなどの製造も行い、ベーカリーだけでなく3ラインを有し、合計の製造能力は1時間に約54000個という大規模な工場です。

ホットビスケットなどは第二工場のベーカリーラインでつくられています。

■国で異なる「ビスケット」
ビスケットと、聞けば平べったい焼き菓子をイメージすると思います。これは、イギリスでは小麦粉を使った焼き菓子全般をビスケットと呼び、アメリカでは、ビスケットと言えば、主にアメリカ南部で朝食として食べられているベーキングパウダーを使い発酵させないで作るスコーンに似たパンを指しているためです。



▲焼きあがった「ホットビスケット」