

切り方
いろいろ

お好みの厚さで楽しめるブロック食パン!

業務用にも使われる

バーナード プレミアム食パン (1.5斤)

どっしりと生地重量が重く、キメが細かい。冷蔵でもバサつきにくい生地なので、喫茶店のトースト、サンドイッチ専門店でも使用されている。

私が選ぶ理由

トーストでいただくのが一番!!サクサクとした食感がとっても好きです。毎週注文したい...
金沢市 T・Oさん(60代)

63g
156kcal 0.6g
198円(次回3月1日)
買製粉

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖混合ふどう糖果糖液糖、マーガリン、パン酵母、食塩、発酵風味料/乳化剤、イーストフード、V.C.(一部に小麦・乳成分を含む)

生クリームとバター使用

特上食パン (1.5斤)

生クリームとバターを練り込んだ、ほんのり甘いリッチな味わいの高級食パン。焼いても耳までやわらか!厚めのカットがおすすめ。

私が選ぶ理由

焼かずにそのまま食べます。厚めに切ってクリームチーズとジャムで食べるのが今のお気に入り。ちぎって食べてもおいしい。
珠洲市 H・Uさん(50代)

61g
190kcal 0.7g
720円(次回3月4日)
コープこうべ食品工場

【原材料】小麦粉、生クリーム、砂糖、バター、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、食塩、醸造酢、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

冷凍食パン

tontonの食パン (5枚・6枚)

「卵と牛乳が入っていないパンを作りたい」という声から商品化。小麦粉に対してパンでは限界に近い水分量を配合。焼いても水分が抜けずにやわらかく、もちもちとした食感。

私が選ぶ理由

焼き立てのしっとりサクサクにはまっています。毎朝小さな幸せを感じています。
七尾市 A・Tさん(60代)

57g 163kcal 0.6g
417円(次回2月3日)じわもーる
トントンハウス

【原材料】小麦粉(国内製造)、ショートニング、砂糖(てんさい糖)、食塩、酵母、麦芽糖/乳化剤、ビタミンC(一部に小麦を含む)

富山生まれの
じわもーる人気商品

食パンブロック (1斤・1.5斤)

イオン水を使用したふわり&しっとり食感のブロック食パン。

私が選ぶ理由

もちもち食感と自然な風味がたまらなく大好きです。焼かずにつまんで食べると止まりません。
金沢市 M・Kさん(70代)

59g
164kcal 0.6g
(1斤)240円 (1.5斤)360円
(次回2月3日)じわもーる
さわや食品

【原材料】小麦粉(国内製造)、加糖脱脂練乳、砂糖、パン酵母、食用植物油、食用精製加工油脂、食塩、小麦たん白、コーンスターチ、麦芽粉末/乳化剤、酵素、香料、着色料(カロチン)、イーストフード、V.C、酢酸Na

食パン保存方法

○ 常温

乾燥を防ぐためにしっかりと密閉して、早めに食べきましょう。

× 冷蔵

パンの主成分デンプンが最も老化しやすいのは0℃付近。冷蔵庫の温度帯は3~5℃なので、パンの保存には向きません。バサバサな食感になってしまいます。

○ 冷凍

食べきれない場合は、1枚ずつラップでくるんで冷凍。食べる時は、ラップをはがし、凍ったまま温めたトースターで加熱。



トースターを温めていないと、温まるまでにパンの水分が蒸発してバサバサになり、おいしくなくなってしまふよ

ゆごね、湯だねって何?

小麦粉の一部をお湯でこねて熟成させることで、小麦粉に含まれるデンプンが糊化したもの。これを混ぜることで、もちもち感としっとり感を出すことができる。



私が選ぶパンはこれ!

朝ごはんや軽食に食べる食パンですが、さまざまな種類があり、原材料や味、食感、風味などに違いがあります。あなたの食パン選びの決め手は何ですか? コープの宅配商品の食パンの特徴を比べてみました。

特集

食パン図鑑

定期登録で
毎週届く!

コープの定番食パン!

- 1枚あたりの重量(ブロック食パンは6枚切りの約2cmを目安にカット)
- エネルギー(6枚切り1枚あたり)
- 食塩相当量(6枚切り1枚あたり)
- 価格(税抜価格)
- 製造メーカー

最も低価格

毎日食パン

(4枚・5枚・6枚)

小麦の自然な風味を引き出した飽きのこないシンプルな味。ゆごね生地配合でふっくらもちもち。

私が選ぶ理由

毎朝食べる食パンなので安さが魅力!安いのにふっくら感があるところも気に入っています。
金沢市 N・Tさん(40代)

58g 151kcal
0.7g 118円
スリーエスフーズ

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖混合ふどう糖果糖液糖、マーガリン、パン酵母、食塩、脱脂粉乳、植物油、醸造酢/乳化剤、pH調整剤、ビタミンC、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)

しっとり感長続き

熟仕込食パン

(4枚・5枚・6枚)

小麦の一部をお湯でこね、パネトーネ種を使用し、じっくり発酵させ、細かく焼き上げ温度を調整しているのでやわらかな食感が長続き。

私が選ぶ理由

しっとりしていて、ほんわか甘い。トースト後のバターがしみみやすい気がします。
七尾市 H・Sさん(40代)

62g 168kcal
0.7g 148円
買製粉

【原材料】小麦粉、砂糖混合ふどう糖果糖液糖、ショートニング、マーガリン(乳成分・大豆を含む)、パネトーネ種、パン酵母、食塩、発酵風味料、小麦グルテン、アセロラ果汁粉末、とうもろこし粉末/香料

プチプチ食感が楽しい

全粒ライ麦 ブレッド (5枚・6枚)

全粒ライ麦を圧力釜で炊き上げプチプチ食感に。山型はふたをせずに焼くのでライ麦の香ばしい香りが立ち、さっくりです。

私が選ぶ理由

小麦の味がしっかりしていて、飽きのこないおいしさ。単にフワフワな食パンは好きではないので、これを毎日食べています。
野々市市 K・Sさん(50代)

58g 165kcal
0.5g 198円
コープこうべ食品工場

【原材料】小麦粉(国内製造)、ライ麦、ショートニング、糖類、小麦たん白、パン酵母、食塩、醸造酢、(一部に小麦・乳成分を含む)

雑味の少ない
上質な小麦粉使用

熟成ロイヤル

(4枚・5枚・6枚)

自家製の「湯だね」を使用し、小麦本来の甘みを引き出したもちもち食感仕上げ。トーストすると外はさっくり、中はもちもち。

私が選ぶ理由

トーストしたときに中はやわらかく、耳がカリカリになるのが好きです。
小松市 Y・Hさん(40代)

63g 159kcal
0.7g 208円
コープこうべ食品工場

【原材料】小麦粉(国内製造)、糖類、マーガリン、牛乳、パン酵母、食塩、小麦たん白、醸造酢、(一部に小麦・乳成分を含む)

レンジ加熱
(500wで20秒程度)すると
焼き立ての風味と食感に!

※食パン画像は実際のパンを撮影したものです。個体差があります。 ※食パンの断面画像の大小は実際の比率と異なります。

※商品の取り扱い状況、パッケージデザインは、変更になる場合もありますのでご了承ください。