



産地・メーカーをたずねて  
株式会社  
コモ  
愛知県 小牧市

# 保存料を全く使わない ロングライフパン

賞味期間が長いのでストックしておくとき食べたいときに食べられて便利ということで、近年ますます人気が高まっているコモのパン。おいしくて長持ちするヒミツを中部営業所の渡邊さんに伺いました。

## episode 1 パネトーネ種のパンとの出会い

創業者の一人が北イタリアを旅行したときに、とても風味の良いパンに出会いました。しかも長持ちする。現地の人に聞く「パンは長持ちするのが当たり前」と言う。とても衝撃的でした。「これを日本で広めよう」とそのパン種を大切に持ち帰りました。それがパネトーネ種。北イタリアに100年以上も前から伝統的に受け継がれているもの。北イタリアの風土や気候など当地でしか生息できない酵母は日本で管理するのは至難の業。イタリアの技術や設備を導入し、独自の研究も重ね、日本初となる製造・管理方法を38年前に開発しました。

## episode 2 手間と時間をかける

一般的なパンの発酵時間は1時間程度ですが、パネトーネ種のパンは発酵がしにくく、発酵だけでも10時間程度かかります。焼き上げるまでも熟成発酵は繰り返され、製品になるまでなんと3日間。この手間と時間がパネトーネ種の特長を最大限引き出します。長時間の熟成発酵により小麦粉のタンパク質がアミノ酸に変わり、うまみが増すとともに柔らかな口溶けの良さにつながっています。

## episode 3 保存料を使わず長持ちが可能

パネトーネ種100%で作られるコモのパンは、パネトーネ種に含まれる乳酸菌の働きで酸性度が高くなり甘酸っぱい味がします。酸性度が高いと微生物の育成を防止するため賞味期間が35~90日と日持ちが良くなります。「日持ちするパン」というと保存料がたくさん入っているのでは、と言われることも。水分がとても少ないことと酸性度が高いことが、保存料を全く使わないのに長持ちする理由です。実はパッケージも二重フィルムになっていて密閉性を高めています。だから安心してお召し上がりください」と渡邊さん。



株式会社コモ 中部営業所 渡邊 雄太さん

### パネトーネ種100%のコモのパンの特長

1. 発酵時間が長い  
発酵時間

10時間	コモのパン
1時間	一般のパン

手間と時間が独特の香ばしい風味と口溶けの良さを生み、自然のままの味を可能に

2. 酸性度が高い  
パンのpH値

pH 4.5~5.2	コモのパン
pH 5.2~5.3	一般のパン

乳酸菌の働きでpH値が低く、甘さと酸っぱさがほどよくミックスされた独特の風味

3. 賞味期間が長い  
賞味期間

35日	コモのパン
2~3日	一般のパン

水分が少ないので保存料無添加で長期保存可能



### --- Memo ---



#### パネトーネ種は365日24時間管理

「コモ」の社名は、パネトーネ種の故郷である北イタリアのコモ湖に由来。パネトーネ種は空気や気候など諸条件がそろった北イタリアの環境で育まれた酵母と乳酸菌が共生するデリケートなもの。くっつかないように小麦粉でくるみ、厳重に包装して北イタリアから空輸されたパネトーネ種はコモ湖周辺の環境に似た温度や湿度の部屋で保管し、毎日丁寧に種継ぎをしています。

#### 自動販売機やローリングストックにも

コモのパンは賞味期間が長いので全国の学校や病院の自動販売機でも重宝されています。東日本大震災以降、災害時の備えとして、食べたら補充するというローリングストックの考えが広がり、コモのロングライフパンは備蓄品としても役立っています。