

2017 年度コープまなびのわ・食の安全—株式会社コモ 質問と回答

賞味期限 添加物	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞味期限がこんなに長くて、本当に大丈夫なのですか。パネトーネ菌とは何でしょうか。保存料を使わずに、日持ちがすることが不思議です。
	<p>《 回答 》</p> <p>『パネトーネ種』とは、イタリア北部で伝統的に使用されているパン酵母で、乳酸菌とパネトーネ菌という異なる菌が共存している、非常に珍しいものです。</p> <p>このパネトーネ種を長時間熟成発酵させることで、生地中の『水分含有量』及び『水分活性値(微生物が自分の栄養にできる水分量)』が少なくなります。パンにカビが生えたりするなど、食品としての劣化は微生物の繁殖が主な原因ですので、長期間日持ちがします。</p> <p>また、上記のように乳酸菌が共存しているため、生地の酸性度が高まり、殺菌作用で菌の繁殖を抑えることも理由の1つです。(梅干しの日持ちと同じ理由です)</p>
	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全基準をクリアされているとお聞きしていますが、マーガリンやショートニング、植物油、香料など自分でパンを作ると入れないようなものがたくさん入っているのが気になります。 保存料は無添加だけど、食品添加物はたくさん使っているようなので気になります。 <p>《 回答 》</p> <p>【マーガリン、ショートニング】</p> <p>→パンに油脂の風味を加えるために、生地と相性の良いマーガリン、ショートニングを使用しております。</p> <p>【植物油】</p> <p>→ボールやミキサーからの剥がれをよくするための、離型油として使用しております。</p> <p>【香料】</p> <p>→パンに特徴ある風味付けをするため、使用しております。弊社で使用しているマーガリン、ショートニングについては、一般的なものと比較して、トランス脂肪酸が約10分の1に低減されたタイプのものを使用しております。</p> <ul style="list-style-type: none"> 添加物についても、国によって使用が認められているもののみを使用しており、その製造方法についても、法令に従って製造されていることを確認しており、安全に問題はありません。

賞味期限 添加物	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・組合員に届く時点で、賞味期限はどれくらいの期間があるのか知りたいです。 <p>《 回答 》</p> <p>商品によって賞味期限は様々ですが、クロワッサンであれば製造から35日、デニッシュであれば製造から60日となっております。製造後から出荷まで、当社倉庫で在庫するため、お届け時点では、クロワッサンであれば残り25日前後、デニッシュ類であれば残り40日前後でのお届けになります。</p>
成分	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クロワッサンは、甘みがあって美味しいのだけど何の甘味でしょうか。また、甘さの度合いにも気をつけていらっしゃるのでしょうか。 <p>《 回答 》</p> <p>『パネトーネ種』を熟成発酵させることで生まれる独特の風味によるものです。また、砂糖の甘さでもありますが、他社製品と比べて砂糖を多く使用しているわけではありません。コモのパンは一般的な他社製品と比べ、塩分の使用量が半分ほどとなっておりますので、より甘みを強く感じやすいことも特徴です。</p> <p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マーガリンをバターにしてほしいです。良いものなら多少価格が上がっても良いです。 ・マーガリンの代わりにバターで作ったパンはありますか。マーガリンを使用されているのでトランス脂肪酸が気になります <p>《 回答 》</p> <p>バターだけでなく、マーガリンを使用しているのは、原料としての安定供給及び製品としての風味や発酵との相性など、様々な点を考慮し使用しております。</p> <p>トランス脂肪酸については、国の定める基準において安全基準を全商品満たしておりますので、安心して召し上がっていただけます。</p>
産地 原料	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国産の小麦粉を使用することはできないのでしょうか。 <p>《 回答 》</p> <p>内麦は、外国産のものとは比べ、安定供給が困難という理由が挙げられます。安定した商品の供給のため、現在は外国産のものを使用しておりますが、今後の商品開発にお声を活かして参ります。</p> <p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉はどのような原料を使っていますか。また、農薬や遺伝子組み換えは大丈夫ですか。 <p>《 回答 》</p> <p>小麦粉については、外国産のものを国内商社より仕入れ、使用しております。国の安全基準に則り、厳しい審査を通過したもののみ使用しております。</p>

アレルギー	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵と乳製品のアレルギーに対応したパンをつくっていただけませんか。子どもにもコモのパンを食べさせてあげたい。
	<p>《 回答 》</p> <p>アレルギー対応商品については、これまでもお声を多く頂いており開発・研究を進めておりますが、現状商品化の目処は立っておりません。今後も貴重なご意見として、研究・開発を継続して参ります。</p>
	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グルテンフリーも増えてきているので、米粉パンなどはどうでしょう。コモでも米粉パンを作ってほしいです。
	<p>《 回答 》</p> <p>コモのパンの生命線である『パネトーネ種』自体にグルテンが含まれるため、グルテンフリーの商品開発は現状困難となっております。米粉パンについても、『パネトーネ種』との相性や発酵への影響などを検討しながら、今後も研究・開発を継続して参ります。</p>
包材	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・包材は何か特別なことをしているのでしょうか。
	<p>《 回答 》</p> <p>包装紙は、OPPとCPP（ともにポリプロピレンの一種）をドライラミネートしたもので、大気中の菌が入らないように機密性が高くなっています。</p>
	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・包材の裏側に説明が書いてありますね。もっと分かりやすく説明していただきたいと思います。
	<p>《 回答 》</p> <p>風袋印字の商品特長について、よりわかりやすく訴求ができるよう、ご意見を踏まえて今後も改良・修正を重ねて参ります。</p>
その他	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食パンのロングライフパンはできないのでしょうか。
	<p>《 回答 》</p> <p>現在、当社通販サイトにて予約限定商品としてご注文を承っております。手作りのためラインで製造することができず、通販限定商品となっておりますが、是非ご利用頂ければと思います。</p>
	<p>《 質問 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クロワッサンは、1個の大きさをもう少し大きくできないでしょうか。男性には1個では足らず、割高になってしまいます。
	<p>《 回答 》</p> <p>コモのクロワッサンについては、生地を規定の型に入れて発酵・焼成を行うため、商品のサイズについては早急な対応は困難ですが、今後の商品開発の参考とさせていただきます。</p>

以上