

2面	●「まいご〜ぶ」 私、こんなふうを楽しんでいます!
3面	●みんなのひろば ●たまごが使いやすくなりました!
4面	●クローズアップ ●お便りカード(プレゼントクイズ) ●るんるんクッキング

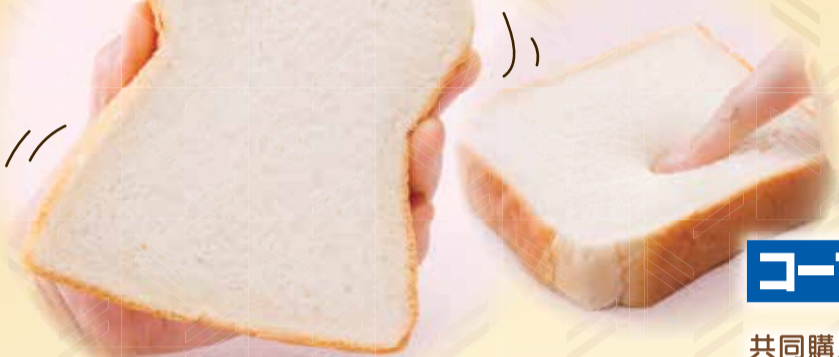
想いを言葉に
言葉をかたちに

生協 **かがわ**

コープかがわホームページ <http://www.kagawa.coop.or.jp/>

発行・生活協同組合 コープかがわ 香川県高松市新北町14-27 ☎0120-4884-10 (本部)

耳までやわらかいのが うれしい♪



コープ やわらか食パン

共同購入で「利用登録」して、毎週ご利用いただいている組合員さんに、「ココが気に入っています!」「我が家の定番」を教えてくださいました。

ココがお気に入り!

5枚切 そのままでほんのり甘い

お値段が安くそのまま食べてもほんのり甘くておいしいです。子どもは焼かずにおいしい!おいしい!と食べてくれます。(綾川町 小比賀さん 30代)

5枚切 外はカリッと、中はやわらかくてとても美味

トースターで焼き、外はカリッと香ばしく、中はやわらかくてとても美味です。値段も手ごろで、コープを利用し始めてずっとおいしく頂いています。我が家でとれたイチジク、キンカン、イチゴ等でジャムを作り、また、目玉焼きをサンドしたりして朝食に。(高松市 Mさん 40代)

6枚切 届いた日の翌朝のサンドイッチ

金曜に届き、土曜の朝は6枚全部をサンドイッチに(1枚を半分に切り、縦に切り目を入れて具を挟む)。ランチとして一人ひとり好きな時間に食べられ、楽させてもらっています。(丸亀市 Kさん 50代)

3枚入 3枚入りの利用登録が助かります

3歳の娘が気に入り、一枚を半分にして朝食に。中でもホットサンドがお気に入り。パンを手に取り、「三角のパン作って」とせがまれます。登録商品に3枚入りがあるのは助かります。(高松市 Oさん 30代)

6枚切 本当にやわらかいので焼かなくてもおいしい

毎朝、子どもとトーストして食べています。本当にやわらかいので焼かなくてもおいしいです。イーストフード、乳化剤不使用なのが子育て中には安心できます。(高松市 Aさん 20代)

我が家の定番

4枚切 フライパンで焼くのが一番

フライパンにバターをひき、両面を40秒ずつぐらい焼いて食べるのが一番。(お店で食べているのと同じになる。)(丸亀市 Hさん 60代)

6枚切 のせて焼いてワイルドに

消費期限内に食べられない場合は冷凍保存。凍ったまま焼いて外はサクリ、中はしっとり風味良く、毎朝欠かせない存在です。ご飯派だった主人もいつの間にかパン派に。とろけるスライスチーズをのせて焼き、野菜、ハムをのせ2つ折りにしてガブリと食べます。ワイルドな食べ方だけおいしいですよ。(多度津町 Kさん 60代)

3枚入 牛乳でパン粥

レンジでチンした牛乳に4つ割りにカットしたパンを入れ、パン粥にして食べます。(坂出市 Mさん 60代)

4枚切 パンの耳を使って

毎週4枚切りを配達して頂いております。パンの耳は余ったら油で揚げグラニュー糖をかけておやつに。パン粉にしてグラタンの上ののせたり、フライの衣にします。(東かがわ市 りんごさんのばあちゃん 60代)

4枚切 子どもには厚みを半分に

3歳の子どものには半分に切り厚みを半分にし、間にジャムかチーズを挟みます。さいの目に切りアンパンマンのピックをさして朝食に。喜びます。(高松市 Kさん 30代)

お届け日の朝、焼き上げてお届けしています

夕食、翌日の朝食にもやわらかで風味豊かな食感が味わえます。

地元で
作られています!



コープ「やわらか食パン」を製造しているタイヨー神戸屋さん(坂出市江尻町)



イーストフード・
乳化剤を使用
していません

使用しなくてもよいものは使わず、小麦粉の本来の
おいさを引き出す製法を採用することで、おい
しい、ふんわりとした食感の食パンができました。

※イーストフードは発酵を助けるなどの目的で
使用する食品添加物の仲間。大量生産す
る時に大きな効果を発揮します。乳化剤は、
パンの水分を保持し長時間やわらかさを保
つために使用する添加物です。

毎朝AM4:00
に出荷!



店舗
共同購入センターへ



機関誌 プレゼントクイズに挑戦! (4面をご覧ください)



タイヨー神戸屋
営業部
前田 耕治 さん

1枚ずつラップに
くるんで個別に冷凍するのが
ポイントです。凍ったままの食
パンをトーストすると、お買い
上げいただいた時に近い食
感と風味が味わえます。また、
霧吹きで水をふりかけると焼
いた時ふんわりします。