

# COMO Products Guide 2025

Vol. 01

## Pie パイ

NEW

2025年1月20日発売



### あんバターパイ

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 150×130×40  
 ケースサイズ(mm) 432×267×120  
 重量 80g/個 1.7kg/ケース  
 JANコード 4972334 200110



NEW

2025年1月20日発売



### アップルパイ

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 150×130×40  
 ケースサイズ(mm) 432×267×120  
 重量 70g/個 1.6kg/ケース  
 JANコード 4972334 200059



## Danish デニッシュ



### デニッシュチョコ

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×45  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 75g/個 1.7kg/ケース  
 JANコード 4972334 570114



### デニッシュミルク

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×45  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 75g/個 1.7kg/ケース  
 JANコード 4972334 570282



### デニッシュバター

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 180×130×45  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 73g/個 1.6kg/ケース  
 JANコード 4972334 570176



## Komachi 小町



### スイートポテト小町

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×35  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 93g/個 2.0kg/ケース  
 JANコード 4972334 604048



### おぐら小町

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×35  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 103g/個 2.2kg/ケース  
 JANコード 4972334 604017



### いちご小町

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×35  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 98g/個 2.1kg/ケース  
 JANコード 4972334 604031



### クリーム小町

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×35  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 103g/個 2.2kg/ケース  
 JANコード 4972334 604000



## Croissant クロワッサン



### 毎日クロワッサン

入数 16 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 190×75×50  
 ケースサイズ(mm) 336×266×129  
 重量 38g/個 848g/ケース  
 JANコード 4972334 340045



### 黒糖クロワッサン

入数 16 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 190×75×50  
 ケースサイズ(mm) 336×266×129  
 重量 40g/個 880g/ケース  
 JANコード 4972334 398145



### クロワッサンスティックショコラ

入数 16 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 190×75×50  
 ケースサイズ(mm) 336×266×129  
 重量 50g/個 1040g/ケース  
 JANコード 4972334 398329



## Low-carb ロカボ



### 低糖質クロワッサン

入数 16 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 190×75×50  
 ケースサイズ(mm) 336×266×129  
 重量 45g/個 960g/ケース  
 JANコード 4972334 398527



## Variety バラエティ



### チョコクリームパン

入数 18 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×35  
 ケースサイズ(mm) 432×267×140  
 重量 93g/個 2.0kg/ケース  
 JANコード 4972334 604222



### メロンパン

入数 12 賞味期間 60日  
 風袋サイズ(mm) 170×130×45  
 ケースサイズ(mm) 432×267×110  
 重量 100g/個 1.5kg/ケース  
 JANコード 4972334 200073





# ITALIAN TASTE & LONG LIFE



イタリア・コモ湖

## イタリアの自然と伝統が薫る コモのパン

パネトーネ種を使ったイタリア発祥の「パネトーネ」は、手間と時間をかけて作り上げられます。コモは、このおいしさを日本の皆さまにお届けするため、本場イタリアから技術導入をしました。パネトーネ種による長時間熟成発酵により、おいしさが長持ちします。からだにやさしい自然志向のコモのパン。味わいの深さが違います。

### おいしさの秘密は「パネトーネ種」

コモパンのおいしさは、「パネトーネ種」の働きにあります。パネトーネ種は、イタリア北部コモ湖周辺だけに生息する酵母と乳酸菌の大変珍しい複合体で、100年以上も前から伝統的に受け継がれている特別な酵母です。これを長時間熟成発酵させることで独特の香ばしい風味と口どけの良さが生まれます。

## Panettone ここが違う! コモのパン パネトーネ種の特長

### 1 非常に高い栄養価

一般的なパンの水分含有量が35~38%であるのに対し、パネトーネ種で作ったパンは20% (当社クワッサンの場合)と、非常に低くなります。パンの重量に対する水分比率が低いほど栄養価は高いと言えます。他の同じ大きさのパンと比べて栄養がたっぷりです。

### 2 長時間熟成発酵

市販のパンの生産工程が4~6時間でできあがるどころ、コモのパンはパネトーネ種を使用し、長時間熟成発酵させるので3日間かけて完成させます。この手間と時間が独特の風味と口どけの良さを生み、自然のままの味を可能にするのです。

### 3 独特の風味と口どけの良さ

コモのパンは100g当たり1億個以上の植物性乳酸菌が含まれます。一般的なパンと比べ酸性度が高くなり、甘さと酸っぱさが程よくミックスされた独特の風味を作り出しています。また一般的なパンの内相は「編目構造」であるのに対し、パネトーネ種で作ったパンの内相は幾重にも折り重なった膜によってできている「多層構造」。このきめ細かい膜が、やわらかさ、口どけの良さの秘密です。

### 4 60日~1年の賞味期間

パネトーネ種に含まれる乳酸菌は、生地pHを低下させ汚染細菌の生育を防止するため、一般的なパンの賞味期間が2~3日であるのに対し、60日~1年という長期保存が可能となります。非常時の保存食としても注目されています。



ひと手間かけて、さらにおいしく!

コモのパンを使ったアレンジレシピをホームページで紹介しています。

ホームページアドレス

<http://www.como.co.jp>

お客様サービス室

商品に関するお問い合わせは

☎ 0120-487050

受付時間 9:00~17:00(土・日 祝日を除く)

- 東京営業所 〒279-0012 千葉県浦安市入船一丁目5番2号 プライムタワー新浦安15階
- 中部営業所 〒485-0082 愛知県小牧市大字村中宇下之坪505番地の1
- 大阪営業所 〒577-0012 大阪府東大阪市長田東2-2-3 長田エストビル201号室
- 九州営業所 〒813-0062 福岡県福岡市東区松島3-5-11



株式会社 コモ

本社 / 〒485-0082 愛知県小牧市大字村中宇下之坪505番地の1  
TEL (0568) 73-7050 (代表) FAX (0568) 76-0586

詳しい内容は



コモパン

検索

もしくは、お電話にてお問い合わせください。



como Globalwebsite



コモ 国内サイト