

はじまり。

自分の人生で何がどこまで出来るのか。
自分への挑戦をしたと思ったのは母になった頃から。

両親の病がきっかけで命に限りがある事を知り、自分の生き方を改めて考える事と同時に、自分の食べた物が血となり、命となって子供に受け継がれる事の重要さに気づき、日々の食生活に深く関心を持つ様になりました。

病と向き合う両親にいろんな食材を探しながら、いつの間にか同じ思いの方に商品をお届けさせていただくようになっていました。

沢山願ったあの日、「きっと私は、お客様から沢山のエネルギーをもらって、そして、自分の一生掛けてその恩返しをして行く！」

私自身辛かった事も、お客様の温かい笑顔や言葉で救われた。

kokoplace = 私が私である場所。として始めたお店で、お客様との温かな日々感謝しながら、スタッフ共々元気に歩んでいます。

ココブレイス代表 北森陽子



2016年 創刊号

毎日の生活をより豊かにするお手伝いを。

Shop information

三重県名張市平尾 3169
tel / 0595-63-1333
fax / 0595-74-0500
http://www.kokoplace.com/



営業時間 / 10:00 ~ 17:30
休業日 / 日曜日、祝日

kokoplace Ranking

ココブレイス おすすめランキング

RANK. 1

道春(春よ恋) 北海道産強力粉

もちりして香りの高いパンになります。吸水が良く、より水分率の高いふんわりもちりした食感が楽しめます。食パンはもちろん、あらゆる菓子パンにもオススメです。



これも一緒に!

耐熱チョコチップ

焼き崩れにくいチップチョコレート。パンとの相性も抜群です。



RANK. 2

ネージュ 北海道産薄力粉

しっとりふんわりしたお菓子を作る事ができます。パウンドケーキなどにおすすめです。スポンジケーキは、しっかりしたメレンゲに、ボールを回しながら切るように混ぜるのがコツです。お好み焼きにもオススメです。

これも一緒に!

甜菜糖のグラニュー糖

北海道産甜菜100%まろやかな甘みでお菓子作りに最適です。



RANK. 3

メイプルクレスト カナダ産強力粉

パン本来の適度なもちり感と小麦の香りを楽しむ事ができます。小麦が主張し過ぎる事もなく、釜伸びも良いので、シンプルにパンを味わいたい方にオススメです。店長の一番好きな粉でもあり、メイプルクレストで焼いた食パンは飽きがこないです。



これも一緒に!

ゲランドの塩

微粒の自然天日塩で、粉の本来の持ち味を引き出します。



kokoplace Q&A

ココブレイス よくある質問

Q 小麦粉の保管は?

直射日光や極端に暑い場所、湿度の高い場所であれば常温保存でも大丈夫ですが、梅雨や真夏など湿度が高くなる季節はダニが発生しやすいので、密封できる容器に入れて冷蔵保存、密封容器に二重に入れていただいたり、容器の間に乾燥剤を入れていただくのがオススメです。

Q ナッツやドライフルーツの保存は?

ナッツは冷蔵保存をお願いします。クルミやブドウは特に酸化が進みやすいので、お届け後は開封前でも冷蔵保存してください。ドライフルーツも、冷暗所に保存をお願いいたします。ドライフルーツの長期保存は、ラム酒などに漬けていただくのもオススメです。

Q ドライイーストの赤と金の違いは?

赤は食パンやフランスパンなどの、普通の生地にお使いいただけるイーストで、金は粉に対して糖分が12%以上であったり、油脂分の多いリッチな生地用のイーストです。



おいしいパンのある暮らし ポーリッシュ法

北海道ミルク食パン

HOKKAIDO MILK BREAD

1. 冷蔵庫から出したポーリッシュ生地と本捏の材料を合わせて捏ねる。60分間1次発酵させる。
2. 生地を分割し成形する。(ベンチタイムなし) 40分間2次発酵させる。(型の上から2cm程度になるまで)
3. 電気オープンの場合、170℃に予熱したオープンで40分ほど焼く。ガスオープンの場合、150~160℃に予熱したオープンで35分ほど焼く。
4. 台の上に型を落としてから、金網の上に食パンを取り出して熱を取る。

北海道ミルク食パン | 材料

●ポーリッシュ生地

- ・春よ恋 100% 225g
- ・グランドの塩 2g
- ・インスタントドライイースト赤 1g
- ・牛乳 315g

●本捏生地

- ・春よ恋 100% 225g
- ・グランドの塩 7g
- ・甜菜の上白糖 45g
- ・インスタントドライイースト赤 2g
- ・無塩バター 22g
- ・牛乳 90g
- ・スキムミルク 22g

※全て混ぜラップをして、12時間程度(一晩)冷蔵庫に入れる。

ADD MORE IDEAS

いくつ試した?さらにおいしいひと工夫

パンに合う! **YUMMY!**

おいしい組み合わせ。



ピザトースト

グリルパンに、一口大にカットしたパンを入れて、ピザソースまたはケチャップをかけて、スライスした玉ねぎ、ウィンナーを乗せ、ピザ用チーズをかけてグリルで焼く。チーズが溶けて焼き色がついたら出来上がり。



サンドイッチ

スライスしたパンに、マヨネーズとマーガリンを塗っておく。卵は黄身に数カ所穴を開けてレンジで加熱する。半分ほど固まったら取り出し、熱いうちにマヨネーズと混ぜる。好みの具を入れ、×にカットしたら、食べやすい喫茶店のサンドイッチの出来上がり。

オススメ商品

パン屋さんのおいしいマーガリン

RECOMMENDATION

濃厚な乳のコクと自然で力強い塩味が、おいしいパンにぴったりなマーガリンです。



野田琢磨のキッチン道具

料理がさらに楽しくなる、おしゃれで可愛いホウロウ製品達。



バターウォーマー

バターケース

ポトル

ラウンドストッカー

レクタングル深型

もっと教えて?ポーリッシュ法



ポーランドで生まれた製法なので、ポーリッシュ(ポーランドの)製法と呼ばれます。元種は水分が多いので、液種法と呼ばれたりもします。ポーリッシュ法で作るパンは、老化が遅くボリュームが出ます。牛乳やスキムミルクを多く配合する事によって、味わい深い美味しいパンが作れます。また、このレシピはベンチタイムを取らないので、作業工程が簡潔です。