



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
www.kokoplace.com

営業時間
10:00 — 18:00
日曜・祝日 休業日



つながる思い

私の好きな事。
お菓子やお料理を作ること。

口に運んでくれる人の笑顔を思いながら作ることが、私のとても幸せなひとときです。こうしてお店にいて、健康を維持していき、体を作るのに欠かせない食材を目の前にして、食に対して改めて考えるととてもよい機会となっています。また、知らない事や新しい情報を、仲間やお客様との会話の中で教えていただいたり、そんな日常の何気ないほっこりとした時間が、私を元気にしてくれます。食に対して真剣に向き合う会社の思いをつなぎ、たくさんの感謝の気持ちと共に商品を販売し皆様にお届けできるよう、スタッフ一同努めてまいります。

ココブライス店長 甲谷賀代



私たちスタッフが全国に安心をお届けします。

スタッフ STAFF



ココブライス代表 北森 陽子

日常では“自分も消費者”
という気持ちを大切にしています。

「自分だったらどうして欲しいのか。」という気持ちで、商品を心待ちにくださっているお客様への商品のお届けや、店頭に来ていただけるお客様とのコミュニケーションを大切に運営させていただいております。日常では自分も消費者であるからこそその目線を忘れず、これからも商品の選定からお届けまでスタッフ一同努めてまいります。

よくある質問

Q & A QUESTION



パンが膨らまない時は？

パンの発酵には、湿度と温度が必要となります。冬は室内の温度も低く、夏と同じ作り方をしていると発酵が進みません。逆に夏は冬と同じだと発酵し過ぎてしまい、上部が凹んだパンになってしまいます。冬場は冷えた材料を使わず、使用する水などは人肌程度に温めた物を使います。夏場は冷水を使っていた方が良いでしょう。パンの膨らみについて質問をいただく事が多いですが、イーストが古い物でなければ、殆ど場合はご使用になる水分の温度に問題があります。パンの捏ね上げ温度を計っていただいて、27～28度になるよう材料の温度に気を付けて作ってください。



トマトソースたっぷりのミックスピザ

おいしいパンのある暮らし

ピザのレシピ

RECIPE

作り方

STEP
01

粉類を合わせ、オリーブオイルとぬるま湯を混ぜたものを合わせ捏ねる。粉っぽさがなくなるように、生地がひとまとまりに、なめらかになるまで捏ねる。

STEP
02

濡れふきんをボウルにかけ、ラップをして一次発酵60分程度(生地が2倍位になるまで)

STEP
03

ガス抜きし、二等分し、丸めてベンチタイム20分

STEP
04

オープンシートの上で丸く薄く広げピザソースやお好みの具を乗せ、予熱済のオーブン230~240℃で10~15分、お好みの焼き加減で焼く。

ピザ生地2枚(3枚) 材料

※()は3枚分の表記です。

強力粉 240g(360g)
薄力粉 50g(75g)
塩 3g(4.5g)
砂糖 8g(12g)

ドライイースト 5g(7g)
オリーブオイル 20g(30g)
ぬるま湯 150g(225g)

※HB、ニーダーのある場合はコース通りを行う。
※生地を冷凍保存したい場合は、丸く広げ、170℃~180℃で4分~5分焼く。(ブラウンサーブ)冷めたらラップでピッタリ包み、冷凍保存する。

お茶に合うお菓子を作る教室

SweeTea's kitchen

お菓子教室始めました!

お菓子作り初心者さん向けに楽しく簡単に作れるものをご提案させていただきます。



Teacher

宗重 香
むねしげ かおり

2007年 JHBS講師資格取得
2017年 食品衛生責任者資格取得

お菓子作り、パン作りのきっかけ

地元のお料理教室に行きパン作りをしたのがきっかけです。自分でパンが作れることや、焼き立てのパンの美味しさに感動し、帰ってすぐ、手捏ねでパンを作ったのを覚えています。それからは家族の喜ぶ顔が見たくて、「おいしい!」の一言が嬉しくて、どんどんはまっていきました。

私の目指すお菓子教室

初心者で、お菓子作り、パン作りを始めたいけど、自信がない、コツを教えて欲しいといった、レシピサイトでは伝え切れないことを、教えることができればいいなと思います。家族、友達、大好きな人の為につくる愛情のこもったお菓子と一緒に楽しみながら作りましょう。



SweeTea's kitchen

2017年6月より開催致します!

場 所 三重県名張市平尾3169 kokoplac 地内
日 時 土曜日/月1回 13時より2~3時間程度
料 金 1回3000円程度 毎回レッスン終了後に現金にてお支払いいただきます。
持ち物 エプロン、タオル、筆記用具、作ったものを入れる容器
お休みされる場合は前もってご連絡下さい。当日のキャンセルはレッスン料の全額を頂きます。(緊急時を除く)

▶▶ 申し込方法 お店にメール、電話、またはご来店頂くいずれかの方法でお申込み下さい。

○入会金、テキスト代は一切不要です。 ○レッスンは1グループ2~3名の少人数制です。
○作ったものはお持ち帰りいただけます。 ○6回コースを予定。作ってみたいメニューがあれば、リクエストメニューもお受けします。

学生さんは
学生証をご提示で
500円割引!