

# 日本で一番売れている※ロングライフパン 35年以上「コモパン」の秘密を深掘り



豊富な種類から選べるコモパン。  
毎日違う味を楽しめる。

## イタリア産自家製発酵種「パネトーネ種」を日本で初めて製造に使用!

大人気  
「コモパン」  
3つの理由



① 1984年創業の株式会社コモ。“おいしさを通じて人々により多くのコミュニケーションを提供したい”を基本理念においしさ&長持ちが一体となったロングライフパンを製造・販売している。一番の特長は、イタリア産自家製発酵種「パネトーネ種」を用いていること。世界的にも有名な発酵種で、糖を発酵して乳酸やアルコール、酢酸、炭酸ガスを生成する乳酸菌を持つ。これが、生地のパH値を低くし酸性を強くする要因となり、微生物などの生育を防止。一般的なパンの賞味期限が2~3日なのに対してコモのパンは35~90日という長期保存を可能にしている。また、パネトーネ種でつくられたパンは、一般的なパンより水分含有量が少なく、栄養価も高い。その一方で温度や湿度の影響を受けやすいため、酵母の維持管理は難しいとされている。創業者の一人は、イタリア人技術者に直接指導を受け、製法はもちろん維持管理の手法を習得。今では酵母を専用に扱うスタッフを揃えて、徹底した管理で種継ぎを行っているという。



## 原料の品質の良さを保つため 製造工程にも強いこだわりを持つ

② こだわりの強さは、原料だけではない。素材の味を最大限に引き出すため、製造にも妥協を許さない。一般的なパンは、生地をつくる時、たたきながらこね上げることが多いが、コモではパンの特長であるやわらかさや口溶けの良さを要因とするパンの膜が壊れないように、生地をやさしく攪拌している。また、一般的なパンよりも10時間かけて生地を発酵させているのも特長のひとつ。攪拌がかかった生地のストレスをやわらげている効果もあるという。200℃のオーブンで焼き上げられるパンは、規定数で箱詰めされて自動管理。在庫室には賞味期限がひと目でわかる状態でぎっしりと保管されている。



## 多数の公共施設に自動販売機を設置 独自の販売網を構築で認知度をアップ

③ コモのパンが多くの人に愛されるのは、販路構築にも隠されている。全国には約2500台の専用自動販売機を配置。全体の約3割が大手スーパーやコンビニエンスストアのPB商品などに供給されるなど、大企業とのつながりも生かした戦略をとっている。また、ロングライフパンメーカーとしてはいち早くFSSC22000認証を取得。教育施設や病院などにも自動販売機を置いている。さらに、2014年にはパンメーカーとして初めて陸上自衛隊と災害協定を締結。災害時の保存食としての知名度も高めている。フードロス削減にも効果を発揮しているコモのロングライフパンはますます注目されるに違いない。



代表取締役社長 木下 克己

ITALIAN TASTE & LONG LIFE

**COMO** 株式会社 **コモ**

愛知県小牧市大字村中字下之坪505番地の1  
TEL:0568-73-7050 <https://www.como.co.jp>

※パン市場のチャネル別需要分析調査2019



通販サイト



LINE@友だち登録



Instagram