

＼おいしさつないであたらしく！

日本生協連コープ商品



としてデビュー

「コープス神戸ブレッド」のおいしさを継承

しっとりやわらかな



神戸ブレッド  
5・6・8枚切り

製造メーカーについて

山崎製パン株式会社のグループ会社、株式会社YKベーキングカンパニー 寝屋川工場で作られます。



製法のポイント.1

「ストレート法」で作られたコープス神戸ブレッドの良さを、一般的な「中種法」で再現することを目指しました。「ストレート法(直捏法)」は、最初の段階で材料をすべて混ぜ合わせて生地を作る→発酵→成型・焼き上げ、というシンプルな工程。対して「中種法」は、材料の一部をこね、発酵させる(中種)→発酵が終わった生地に残りの材料を加えてこね、本生地を作る→二次発酵→成型・焼き上げとなります。コープス神戸ブレッドの良さを引き継ぐため、加水量やこねる時間、発酵の微調整、素材の種類を変えるなど様々な角度から工夫し、CO・OPブランドの神戸ブレッドが誕生しました。



コープこうべ発  
神戸ブレッド

5・6・8枚切り

- 小麦本来の味と香り
- トーストすると表面はサクッ、中はしっとりやわらか。
- 兵庫県産小麦を6%配合(小麦粉に占める割合)

コープスの  
のじぎくデザインは  
継承しました。



製法のポイント.2

もう一つの特徴は、コープス神戸ブレッドを引き継いで、「湯ごね生地」を配合していること。これは小麦粉の一部を熱湯で処理し、熟成させることで小麦粉に含まれるでんぷんをアルファ化(のり化)させた生地。配合することで、もちりソフトな食感になります。

元担当者  
からの  
メッセージ

「神戸ブレッド」は、六甲アイランド食品工場の設立(1988年)を記念してリーズナブルでおいしい食パンをコンセプトに開発されました。2019年には、兵庫県産小麦を配合して組合員により愛される商品へと成長しました。この味わいをしっかり継承していただけたことを非常にうれしく思います。

作ってる人から

「神戸ブレッド」ファンの期待に応えられるものづくりを、これからも続けていきます。しっとりやわらかな食感を、ぜひ生食で味わってみてください。



株式会社  
YKベーキング  
カンパニー  
松好 靖二さん



コープこうべ  
六甲アイランド  
食品工場  
企画管理部  
吉本 昇司さん