

健康面のこと

私たちが生きていくのに必要不可欠なミネラルやビタミン、食物繊維を多く含む、胚芽やふすま部分も一緒に挽いた粉を使用しています。

このためコッキパンには真っ白なパンは無く、やや黒っぽかったり茶色っぽかったりします。

食の安全のこと

化学肥料や農薬を使用していない粉です。

年配の方から小さなお子様まで安心してお召し上がりください。

パンの特徴

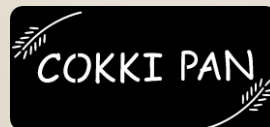
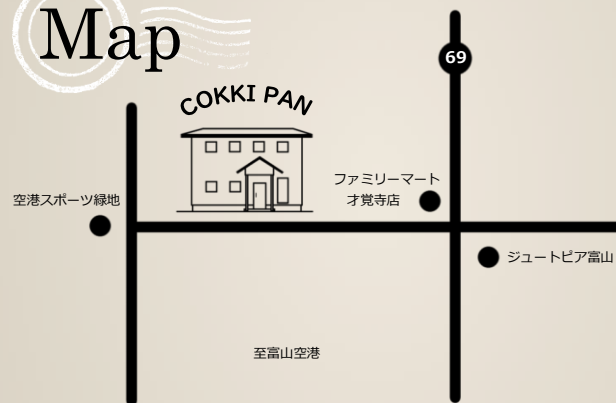
コッキパンでは、オーガニック全粒粉を配合したパンを多く焼き上げており、ごくまれにフスマ（麦の表皮部分）の粒の大きいものが入っていることがあります。

とても栄養価の高い部分で、食べても全く問題ありません。美味しさと栄養面を追求したゆえの配合です。何とぞ御容赦ください。

Shop



Map



コッキパン

☎ 076-460-2230

富山県富山市才覚寺 837

営業時間 8:30～18:00 定休日 日・月曜日

（営業日の祝日と土曜日は 7:00 からオープン）

ホームページ <https://cokkipan.shop-pro.jp>

※通販サイトも準備中です

Facebook と instagram にて最新情報発信中！



だから、オーガニック小麦でパンを焼く。



美味しいパンってなんだろう？



オーガニックの小麦粉で焼いたパンは大地の香りがする、

と聞いたことがあります。

それは例えば草の香りだったり、

風の香りだったり、

そして畑の土の香りだったりします。

パンを一切れちぎってほおばった時に、ほのかに香る、

穀物らしい、ちょっと懐かしいような素朴な香り・・・。

美味しいパンってどんなパンだろう？

「美味しいパン」の概念が少しだけ変わるかもしれません。



1 Pain au Levain



パン・オ・ルヴァン

ゆっくり時間をかけて旨みを十分に引き出したライ麦 50%のパン。
歯切れの良さとオーガニックライ麦の香ばしさが楽しめ、
翌朝でも美味しく召し上がれます。

2 Pain Rustique



パン・リュスティック

低グルテンで栄養価がとても高いオーガニックスペルト小麦を
惜しみなく配合しました。

優しい味わいと口どけの良さが特長です。

3 Pain au cereales



パン・オ・セリアル

オーガニックオーツ麦をふんだんに混ぜ込み、現代人の健康面を
考えた、ビタミン、ミネラル、食物繊維たっぷりの雑穀パンです。



パンの保存方法について

冷凍保存をおすすめします。1食分ずつラップして
冷凍保存袋に入れて冷凍して下さい。

召し上がる時は、常温解凍したパンを、予熱しておいた
トースターに入れます。パン全体に霧吹きしてから温めて下さい。



この他にも季節のパンなどを多く用意しております。

