

▶ 事業概要

▶ バイクオフシステムについて

コンセルボのパンは一店一店個性があります。

パン作りには、作る人の心がカタチになり、味になりますパン作りには、作る人の心がカタチになり、だからといってコンセルボですべてをお店に任せているのではありません。

手間のかかるパン生地作りには、厳選された原料を使い独自に開発されたバイクオフシステム(生地冷凍システム)で工場管理のもとに製造、そこから貴方の腕と心の見せどころ、おいしい個性のあるパンに焼あげるのは貴方とスタッフです。

【バイクオフシステムとは…】

バイクオフシステムは提供された冷凍生地を、システム化された設備機器(冷凍庫、冷凍・冷蔵・発酵の3工程が1台でこなせるドウコンディショナー、オープンetc.)を使って

本格的なパンに焼あげるシステム。

設備機器を効果的に使いこなせば、朝・昼・夕に焼き立てのパンを店に並べることも簡単。

お店にあったパンを、本物の味でお客様にご提供することができます。

▶ コンセルボの特徴

工場から届いた冷凍のパン生地に命を吹き込むのが貴方です。

コンセルボのパン生地には、厳選された小麦粉、長期冷凍保存にも耐えるイースト菌、パンの味や風味を損なわない低温発酵技術など、

原材料へのこだわり技術が凝縮されています。同時に、当社の冷凍生地は、簡単な製パン工程を行うだけで、お店にあったパンを、本物の味でお客様にご提供することができます。

▶ パン作りの工程について

面倒で手間のかかるパン生地づくりは本部・冷凍生地工場

専門的な知識や技術が必要な工程、大幅に時間のかかる工程は、コンセルボの冷凍生地にお任せ下さい。



あなたのベーカリーのパンづくり

