



1. 純生食パン 1本(2斤) 800円(税別)
 自分だけでなく、手土産やおもてせ、大切な人への贈り物としても喜ばれること間違いなし!

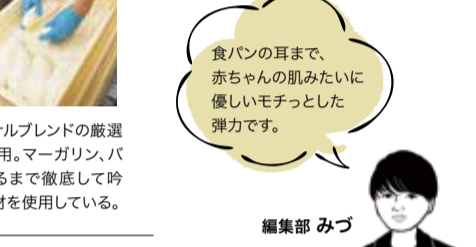
「純」生食パンで毎朝が、より一層楽しくなる

ふわっとした甘みを感じる食感
 「純」生食パンで毎朝が、より一層楽しくなる

ハレパンの純生食パンは、焼きたてすぐは柔らかすぎて包丁が入らないほどのふわふわ食感で、一口食べると上品な甘みが口いっぱいに広がる。「毎日食べる主食のパンだからこそ、食パンにはこだわりたい!」という方におすす

もやアレルギーのある方も安心して食べられる。上品な甘みの正体はハチミツが配合されているから。トーストしなくても、ジャムやバターをつけなくても、生のままいくらかでも食べられそう。神戸六甲道店は、昨秋にオープンしたばかりだが、早くも多くのリピーターが訪れ話題となっている。全国に数店舗あるが、兵庫県内はここだけ。一口食べれば、ハレパンの純生食パンの奥深さに、きつとあなたも魅了されるはず!

長く付き合える上質の逸品
マイプレミアム
 MY PREMIUM
 暮らしの中で「ここだけはこだわっている!」というものが誰しもあるはず。今回は、皆さんの「マイプレミアム」になるような食パンをご紹介します。



食パンの耳まで、赤ちゃんの肌みたいに優しいモチっとした弾力です。

編集部 みづ

初めの一口はそのまま食べて、パン本来の味をぜひ味わってほしい。



JR六甲道駅すぐ。青い店構えが目印。



究極まで、やわらかさにこだわった焼き加減を実現。一本一本、心を込めて丁寧に作られている。

HARE/PANのこだわり



ふわっとした甘みと口当たりを上げるためには、温度と時間の調整が必須。徹底した管理で一番おいしい状態をキープしている。



同店オリジナルブレンドの厳選小麦粉を使用。マーガリン、バターにいたるまで徹底して吟味された素材を使用している。

純生食パン工房 HARE/PAN

神戸六甲道店 (ハレパン)
 神戸市灘区神原町1-1-1
 営/10時~(売り切れ次第終了)不定休
 ☎078-858-8880
<https://www.hare-pan.com/>
 予約OK(電話もしくはweb)

NEW OPEN

web予約はこちら▶



予約がおすすめ

本数や日にち、時間帯まで指定できる事前予約がおすすめ。並ばず焼きたてをGETできる。
 ※電話受付またはWEBにて予約可



スタッフがおすすめする「ここがハレパンの魅力」



ふわふわ食感を味わっていただくために、そのままお召し上がりいただくのをおすすめしていますが、トーストしても、またサンドウィッチなど様々なお料理にアレンジしていただいても違った美味しさがお楽しみいただけます。ぜひ、お好みの食べ方を見つけてください。

コープこうべだよ!

暮らし上手な皆さんにはおなじみのコープこうべ。魅力あふれるコープこうべの商品から、スタッフさんがオススメを厳選。思わず誰かに教えたくなるその理由に注目です。

コープこうべ各店にシティライフ設置中!!

神戸を中心とした兵庫全域と大阪北摂のエリアガイドが満載です!

コープこうべ発行の月刊生活情報誌。
ステーション

2020年3月号(2月10日発行)

好評発売中! 本体255円+税(総108ページ)

特集 青春18きっぷで小さな旅に出よう!

特集 阪神間、25のお楽しみ!

次号予告 毎月10日発行
 2020年4月号(3月10日発行)
 特集 桜と、春の花の名所へ。
 特集 おいしいサンドイッチが食べたい!

暮らしに密着した、すぐに役立つ情報を満載。食べ歩き、お出かけ、旅、料理レシピ、地域話題を掘り下げた情報、健康の話題などが人気を集め、今年で創刊32年目。一家に一冊、ぜひどうぞ!

◆お求めはコープこうべの各店舗で◆

コープステーションの詳しくは
 コープステーション 検索

ステーション1冊無料でお届けします。くわしくは、こちらから→ ※最新号ではございません。



コープ夙川

西宮市若松町4-1
 0798-74-1414
 営/1階 10時~21時
 2階 10時~20時
 無休(元日、1/2を除く)

山口 美樹さん
 コープ夙川店
 店長

生産者と組合員双方が笑顔になれる「エシカル商品」を知ってほしい

卵を産み終えた採卵用の鶏肉でつくる「ひね酢」、土・牧草づくりにこだわる農家に限定して生産している「すこやか牛乳」、熱帯雨林を維持する活動を支援できる「ラムレーズンチョコレート」など、購入することで社会貢献できる生協らしい商品を是非知ってほしいです。

オススメ商品
 ひね酢(95g/321円)
 採卵を終えた鶏肉「ひね酢」は独特の歯ごたえと味わいが特長。香ばしさとポン酢の酸味がさっぱり頂ける逸品。

オススメ商品
 熊本阿蘇すこやか牛乳(1000ml/278円)
 牛が食べる牧草づくりにだけでなくその土にまでこだわった生産者がつくる牛乳。後味すっきりが店長のお気に入り。

オススメ商品
 カカオ70%ラムレーズンチョコレート(8個入/321円)
 2種のカカオをブレンドしたチョコにレーズンとラム酒、ブラックラングでアクセントをつけた大人の味わい。

コープミニ大谷

西宮市大谷町6-4
 0798-36-1540
 営/9時~22時
 無休(1/1~3を除く)

若松 真喜子さん
 農産担当/マネージャー

普段よく利用するウチの定番商品をご紹介します

「ふんわりドーナツ」は豆乳を使用していて甘さ控えめなので心置きなく食べられます。また昔から大好きな「豚まん」は、水にくぐらせてからチンすれば生地がフワフワに。「餃子」は油も水も不要で調理が簡単。更に私はくっつかないホイルを敷いて、洗い物も省きます。

オススメ商品
 大山乳業の特選牛乳を使ったふんわりドーナツ(8個入/321円)
 水は一切使わず鳥取大山の牛乳と豆乳で生地を練り込むのでコクのあるふんわり食感のドーナツに。

オススメ商品
 豚まん(3個入/159円)
 豚肉と野菜のうまみを活かした具がおいしい豚まん。皮はしっとりソフトな口どけ。環境に優しいノントレー包装。

オススメ商品
 水・油いらずパリッとジューシーな餃子(12個入/246円)
 鶏むね肉のミンチとすり身を混ぜ、豚肉と豚脂でジューシーに。野菜もすべて国産産材で安心な上、価格もお得。

※2020年2月現在の情報を掲載しております。