

世界の コクボにいきましょう！

余野 生風姫・ 阿部 翠月

北海道コクボについて

住所 北海道勇払郡安平町早来富岡254-8

電話 0145-22-4169

北海道コクボの工場では、約100人の従業員が働いていて、主に、氷や洋菓子を生産しています。コクボでは、お客様にとって、安心して安全な、品質にこだわりながら生産しています。



商品紹介

一番作るのが、大変な商品は、「モンブラン」で、モンブランは、人の手で、作る部分が多いので、大変なのだそうです。

シュークリームとエクレアは、なぜおいしいのかというと、生地をこんがりふっくら焼くことと、焼いたら、クリームを

たっぷり入れるとおいしくなるのです。コクボでは、氷を2種類作っていて、1つは、食用氷で、人が食べても、大丈夫な

氷と、2つめは、非食用氷といい食べ物を新鮮に保つための氷です。 **ぜひ、コクボにきてください！**

洋菓子について

洋菓子は、主にシュークリーム、エクレアなどを作っています。

今、作っている商品は、三十種類くらいあるそうです。でも、季節に合わせて商品をつくっているので、すべてあわせると、数百種類にもものぼるそうです。

ロックアイスについて

ロックアイスなどの原氷（氷のかたまり）は、百二十キログラムもあり、氷を作った後は、その氷を砕いて袋詰めをしているそうです。

ロックアイスが透明な理由

透明な氷をつくるには、空気の粒が入らないようにしなければなりません。そのため、コクボでは、氷を凍らせるときは、一方向からゆっくりと凍らせているそうです。

知っておきたいコクボの情報

コクボのお店では、生産されたお菓子を買うことができます。ただし、コクボの商品は人気の絶えないものばかりで、なかなか商品が買えない時があります。なので、

午前中にくると品数が多いのでおすすめですよ！



