

ココ がうわさのバウムクーヘン専門店



COCOTOMO FARM 山梨響が丘店



門出を祝福するかのような晴れ渡る空が広がる9月1日。旧双葉町の響が丘にオープンしたのは、バウムクーヘン専門店「COCOTOMO FARM 山梨響が丘店」です。「ココでトモだちになろう」というテーマのもと、「誰ひとり取り残さない居場所を創ること」を目指しているココトモファーム（愛知県）に共感した「Happiness あさひ会」の代表である旭氏が、ココトモファームの6次産業化(生産・加工・販売)をベースとした農福連携(農業 × 障害福祉)のプロジェクトに参画したことで始めた就労継続支援B型事業所POCCOワークスが運営するお店です。

店内に入ると、キラキラと輝くバウムクーヘンが訪れた人々をお迎えしてくれます。見た目にも可愛い一品一品は、ホールからカットまで多種多様に並び、ソフトバウムとハードバウムのジャンルに分けられ、さらに白米・玄米にカテゴリ分けされています。苺・抹茶・ブラウニー・チーズ風味からチョコレートがコーティングされたものまで、心が躍ったり、癒される商品構成となっています。ひとつ一線を画していることは、ココトモファームの田んぼで育てた自家製のお米を使用し自家製米粉100%で焼き上げられた、モチモチとして、しっとりとした優しい風合いのバウムクーヘンであるということ。

「美味しさと新しい感動を伝えたい」という想いを具現化し、『ココトモバウム』と名付けられたバウムクーヘンの優しさを解きほぐすと昨今、注目されているグルテンフリーに注力していることが判明します。小麦の主原料であるグルテンは、粘り気と弾力を与える効果でフワフワとした食感を引き出す一方、食物アレルギーの原因であったり、倦怠感や頭痛、肌荒れ、ひいては病気を発症させてしまう一因でもあるといわれています。そんなグルテンに着目し、小麦を使わず米粉を使用し焼成した『ココトモバウム』。自然豊かな田んぼでいねいに育てられ水分がたっぷり含まれたお米と、そのお米を低温貯蔵することにより美味しさを保ちながら、いつでも新鮮な挽きたての「生米粉」を製粉したからこそ、成せる技なのです。

ココトモファームの「誰ひとり取り残さない居場所を創る」目標と、Happiness あさひ会の「個性や多様性を活かすことで、誰もが意義のある人生をおくることができる社会の実現」、2つの想いは『ココトモバウム』を通して、誰かをきっと幸せにするような気がします。

ハロウィン
期間限定



緑バウム
キaramel 600円

ソフトバウム
苺 ミニ 430円



頑張れば、
たちまち
誰もが笑顔！

ココトモバウム
Lineup

lineup
01



ハードバウム白米
2,000円

lineup
02



緑バウム 西尾抹茶
600円

lineup
03



ハードバウム
玄米カット
500円

lineup
04



ソフトバウム
白米カット
300円

COCOTOMO FARM 山梨響が丘店

☎0551-45-7341

住所 / 甲斐市龍地3579-4 営業時間 / 10:00～19:00
定休日 / 年中無休(年末年始は休業)



自家製米粉100%
グルテンフリーです。

ココトモバウムの
魅力を発信する
代表・旭氏



今月のTOHOシネマズ甲府情報



(C) 2023 南博/小学館/「白鍵と黒鍵の間に」製作委員会



「白鍵と黒鍵の間に」 HAKKEN TO KOKKEN NO AIDANI

公開日:2023年10月6日(金) イオンモール甲府昭和 2F

監督: 富永昌敬

出演: 池松壮亮、仲里依紗、森田剛、クリスタル・ケイ、松丸契、川瀬陽太、杉山ひこひこ、中山来未、福津健創、日高ボブ美、佐野史郎、洞口依子、松尾貴史、高橋和也

昭和63年の年の瀬。夜の街・銀座では、ジャズピアニスト志望の博が場末のキャバレーでピアノを弾いていた。博はふらりと現れた謎の男にリクエストされて「あの曲」こと「ゴッドファーザー 愛のテーマ」を演奏するが、その曲が大きな災いを招くとは知る由もなかった。「あの曲」をリクエストしているのは銀座界隈を牛耳る熊野会長だけ、演奏を許されているのも会長お気に入りの敏腕ピアニスト、南だけだったのだ。夢を追う博と夢を見失った南。二人の運命はもつれ合い、先輩ピアニストの千香子、銀座のクラブバンドを仕切るパンマス、三木、アメリカ人のジャズ・シンガー、リサらを巻き込みながら、予測不可能な「一夜」を迎えることに・・・。

