

【話題の冷凍パン】子どもたちの春休みにも大活躍！

しましまが可愛い宇治抹茶薫るクロワッサンとパンに合うお肉・フルーツが同時発売



焼成冷凍パンを製造・販売する株式会社スタイルブレッド(本社：群馬県桐生市、代表取締役社長：田中 知、以下スタイルブレッド)の冷凍パンブランド「Pan& (パンド)」は、2020年3月16日(月)より、Pan&公式オンラインストア (<https://online-stylebread.com/>) にて、新作のパン1種、およびパンにあうミール5種を販売いたします。

新作パンは、2周年記念オリジナルクロワッサン『クロワッサン bico(ピコ)・宇治抹茶シヨコラ』。パンに合う新作ミール5種は、幸福豚シリーズより、『幸福豚のしっとりボンレスハム/コッホシンケン』・『幸福豚のポロニアソーセージ/ヤークトブルスト』・『幸福豚の粗びきソーセージ/ブエルツァー』の3種と福島産代表品種の完熟桃のおいしさを瞬間冷凍で閉じ込めた生桃感たっぷりのデザート『ももふる』より<あかつき・まどか>の2種を春の新作として販売いたします。お子様の春休みにも役立つ、平日のおもてなし料理としても大活躍のラインナップです。

■新作パン：Pan&2周年を記念して、大人気「発酵バタークロワッサン」シリーズに縞々模様がかわいい抹茶シヨコラ味が新登場！

『クロワッサン bico(ピコ)・宇治抹茶シヨコラ』



▼京都宇治の香り高い抹茶とフランス産ヴァローナ社の高級バトンシヨコラを織り交ぜた見た目も華やかなクロワッサン。

人気の発酵バタークロワッサンから登場した新フレーバー。お客様からのご要望も多かった抹茶味のクロワッサンは、2種類の生地を使用し見た目も華やかなバイカラーで焼き上げました。濃色生地は普通のクロワッサンよりもパリッとした食感で、一口頬ばると味だけでなく、食感の違いも楽しめます。Pan&のラインナップの中でもひととき目立つクロワッサン bico は、ほかのパンと一緒に盛り付けるだけで、華やかな印象に。ぜひご賞味ください。

- 商品名「クロワッサン bico(ピコ)・宇治抹茶シヨコラ」
- 発売日：3月16日（月）
- 販売価格：460円（税込）
- 内容量：1袋2個入

■パンに合うミール「Pan&ミール」から5種類が新商品として登場！

「幸福豚」シリーズ3種／福島産代表品種の「完熟桃のももふる」より2種が販売開始

▼人気の「幸福豚 100%の生ハンバーグ」に続き、ハム&ソーセージ3種が新発売いたします。



▼幸福豚とは？

良質な脂身の甘さが絶品といわれる、世界的に希少な豚“サドルバック種”と鹿児島島の“白豚”をかけあわせたふくどめ小牧場だけのオリジナルブランド。豚1頭を捨てることなくすべておいしくいただくべく、40年ほど前から家族で養豚業を営まれていたという福留家の次男であり、ドイツ国家資格『食肉マイスター』を取得している福留洋一さんが加工を担当。こだわりの製法で余分なものは使用せずに、豚本来の旨味を引き出した製品が作られています。

【幸福豚シリーズ①】上質なもも肉を塩付けしスモークしてつくった最高級の逸品。しっとりした食感です。

「幸福豚のしっとりボンレスハム/ゴッホシンケン」



幸福豚を飼育する「ふくどめ小牧場」でも一番人気のしっとり食感を持ち、食肉王国本場ではロースハムよりも人気とされるボンレスハムです。上質なもも肉から作られているので、脂身が少なく赤身が多めであっさりしていて、食感はロースハムより肉感があり、とてもしっとりとした仕上がり。減塩で添加物をなるべく使わない製法で作られたボンレスハムは、焼かずにそのまま食べるのが一番おすすめ。ハムを贅沢に数枚重ねてパンに挟めば「至福のボンレスハムサンドイッチ」の出来上がりです。

▼Pan&のパンと合わせるなら、こちらがおすすめ！

【相性抜群！おすすめパン】



- 商品名：『幸福豚のしっとりボンレスハム/コッホシンケン』
- 発売日：2020年3月16日（月）
- 販売価格：450円（税込）
- 内容量：100g入

【幸福豚シリーズ②】ひとくちで驚くほどの存在感。黒コショウがアクセントのドイツ仕込みの製法の本格派スライスソーセージが登場

「幸福豚のポロニアソーセージ/ヤークトブルスト」



パンとの相性抜群のポロニアソーセージが新発売。ソーセージのおいしさは、肉本来の持つ旨味とスパイス、脂身、水分などにより醸し出す熟味や口当たり、食感です。ポロニアソーセージの幸福豚は、肉本来の旨味がつよく、脂身がおいしいのが特長で、さらにふくどめ小牧場のオリジナルブレンドのスパイスが効いているため、1枚でも口の中では驚くほどの存在感！他では味わえない風味に仕上がっています。

▼Pan&のパンと合わせるなら、こちらがおすすめ！

【相性抜群！おすすめパン】



- 商品名：『幸福豚のポロニアソーセージ/ヤークトブルスト』
- 発売日：2020年3月16日（月）
- 販売価格：380円（税込）
- 内容量：100g入

【幸福豚シリーズ③】ポイルすると、プリとした食感！塩漬けた幸福豚の粗びき肉を混ぜ込んだジューシーなソーセージ。

【幸福豚の粗びきソーセージ/プフェルツァー】



おかずの主演にもなる「ふくどめ小牧場」の粗びきソーセージ。弾力のある肉質と脂身の旨味が特長の幸福豚を粗びきに仕上げたソーセージは、程よい食感とジューシーさがあり、大満足の食べ応えです。朝食はポイルしてさっぱりと、ランチはパワー充填でグリルして旨みたっぷりの肉汁と一緒にパンに挟んで・・・といったその日の食べるシーンや体調によって「焼く」または「茹でる」の調理方法ひとつ変えるだけで、主役にも脇役にもなる名パイプレイヤー。良質なお肉で作っているからこそその味わいです。

▼Pan&のパンと合わせるなら、こちらがおすすめ！

【相性抜群！おすすめパン】



レストランバゲット

ハニーソイ
はちみつ豆乳パン

グラハム
全粒粉パン

プティブラン

- 商品名：「幸福豚の粗びきソーセージ/プフェルツァー」
- 発売日：2020年3月16日
- 販売価格：430円（税込）
- 内容量：110g（4本入）

▼福島産代表品種の完熟桃のおいしさを瞬間冷凍で閉じ込めた生桃感たっぷりのデザート「ももふる」から、2種発売いたします。

完熟桃のももふる（あかつき/まどか）



凍ったままアイスやシャーベットとして、解凍してヨーグルトにトッピングしてもおいしく、無添加無着色だから、子供のおやつとしても安心してお召し上がりいただける商品です。桃のおいしさをぎゅっと瞬間冷凍で閉じ込めました。ぎりぎりまで樹に成っている甘さがしっかり入った、地元でしか手に入らない貴重な完熟桃を使っています。半解凍するだけで、いつでも旬の桃をそのまま味わうことができます。

▼2品種が登場！お好みで、お選びいただけます。

- ①「あかつき」・・・肉厚で適度な食感。高糖度で酸味が少ない、福島県産桃の代表品種
- ②「まどか」・・・あかつきより硬め。甘みが強く、ピンクがかった美しい色が印象的。

- 商品名：「ももふる」 あかつき/まどか
- 販売日：2020年3月16日
- 販売価格：490円（税込）
- 内容量：120g入

■Pan&（パンド）は、食べるその時が焼きたて！という唯一の冷凍パンです。

できたて直後の美味しさをそのまま冷凍で閉じ込めているから、冷凍のままトースターに入れるだけで、一気に焼きたての食感と風味が蘇ります。それは、焼きたての最高の瞬間を味わうためだけに誕生した新ジャンルです。

また、自家製天然酵母、国産小麦、グランド塩、桐生の水などの主原材料から作られるパンは化学調味料などの余計な添加物を使用していません。（※菓子・惣菜パンなど一部商品は原材料由来の添加物が含まれております）

ベーカリーとも違う、いつものトーストとも違う。まったく新しい冷凍パンが、あなたの“おいしい”常識を変えていきます。

- 「Pan&（パンド）」公式サイト

<https://stylebread.com/pand/>

- 「Pan&（パンド）」公式オンラインストア

<https://online-stylebread.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社スタイルブレッド

広報担当／川口

TEL：03-6721-7070 Mail：press@stylebread.com