

【お待たせいたしました！】
Pan&アワード第2回「パンに合う、いちごジャム大賞」
12商品一挙公開！



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19日(木)よりPan&アワード公式サイト内

(<https://stylebread.com/pand-award/>)にて、Pan&アワード第2回「パンに合う、いちごジャム大賞」を開催いたします。

Pan&スタッフが、【パンにもっとも合うモノは何か】を真剣に考え、各回ごとにテーマを決め、ノミネート・大賞商品を選定させていただく企画、「Pan&アワード」。第1回のピーナッツバター大賞に引き続き、第2回のテーマは「パンに合う、いちごジャム」。世の中の数あるいちごジャムの中から、パンにもっとも合うものはどれかを探し求め、Pan&スタッフが試食・選定し、この度12商品をノミネート商品として選出させていただきました。

■Pan&アワード「パンに合う、いちごジャム大賞」ノミネート選出について

- ・ノミネート対象基準：インターネットなどで簡単にお取り寄せできるもの、安心な原材料を使い、こだわりの製法で作られているもの。
- ・ノミネート商品数：12商品
- ・ノミネート商品選出方法：Pan&スタッフによりPan&のパンとともに試食。『甘味・酸味・フレーティ・粒感・いちごの香り』の5項目を点数化し、パンに合うものはどれか、を選出。
- ・ノミネート公開日：2020年3月19日(木)
- ・公式サイト：<https://stylebread.com/pand-award/>

■ Pan&アワードとは？



Pan&スタッフと関わる仲間たちが、【パンにもっとも合うモノは何か】を真剣に考えて、各回ごとにテーマをきめ、ノミネート商品を選定(※)させていただく企画です。さらに、そのノミネートの中から大賞を決定し、表彰させていただきます。

2020年1月23日（木）に、栄えある第1回「パンにもっとも合う、ピーナッツバター」を開催、ノミネート商品として選定させていただいた11商品を発表。その中から、「ピーナッツバター大賞」として「bocchi 畑で採れたピーナッツペースト 加糖つぶ入り」を選定させていただき、2月28日（金）に発表させていただきました。

そして、この度、第2回「パンに合う、いちごジャム大賞」を開催いたします。

※ノミネートはインターネットなどで簡単に取り寄せできるもの、安心な原材料を使い、こだわりの製法で作られているものを基準に選ばせていただいております。

■「パンにもっとも合う、いちごジャム」12商品が発表！

甘みが強いものや、酸味のあるもの、果肉感が強いものから、シロップ状のさらっとしたものまで、いちごジャムひとくくりでも、それぞれのこだわりが存分に詰まっていて、多種多様。そんな世の中に多数あるいちごジャムを取り寄せし、Pan&スタッフと関わる仲間たちが、Pan&のパンと合わせて試食。各いちごジャムを『甘味・酸味・フルーティ・粒感・いちごの香り』の5項目を基準に点数をつけさせていただき、採点をしました。そしてその中から「パンにもっとも合う、いちごジャム大賞」のノミネート商品として、12点を選ばせていただきました。

コスモ食品株式会社 「いちごジャム」



株式会社沢屋 「ストロベリージャム R」



株式会社スドージャム 「100%フルーツ」 ストロベリー



渋川飯塚ファーム 「甘い香りの2種のベリージャム」



ロミ・ユニ コンフィチュール 「Merci（メルシー）」



エスピー食品株式会社 「ポンヌママン ストロベリージャム」



創作ジャム専門店 salz 「ストロベリージャムペッパー」



有限会社フォレスト 今日ジャム「無添加いちご」



株式会社明治屋 「日本のめぐみ 福岡育ちあまおういちご」



アヲハタ株式会社 「まるごと果実いちご」



ジャム専門店 Clarte 「菖蒲産いちごジャム」



有限会社信州ワタナベ 「旬ジャム いちご」



■応援メッセージや大賞予想をして、プレゼントが当たるキャンペーンも実施中

ノミネート商品への応援メッセージや大賞予想をして「#パンドアワード」を付けてツイートしていただき
予想を的中させた方の中から、抽選で1名様にパンセットが当たる！キャンペーンを実施しております。

■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。

できあ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）アワード」公式サイト

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

●「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