

【時短&絶品！おうちごはん】リモートワーク・休校・おこもり生活の料理疲れに救世主！  
パンにもよく合う旬の食材を使用したパスタソース3種を含む新作ミールが発売



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&(バンド)」は、2020年4月6日(月)より、Pan&のパンと合わせて愉しめる食事シリーズ「Pan&ミール」から、和えるだけで本格派の無添加パスタソース「お肉たっぷりボロネーゼ」「オマール海老の濃厚トマトクリームソース」「フレッシュジェノベーゼペースト」の3種、「7種野菜の無添加ラタトゥイユ」の計4種をPan&公式オンラインストア (<https://online-stylebread.com/>) にて発売いたします。新型コロナウイルスの影響で休校・リモートワークなどで自宅での生活が増え、お料理や献立を考えることへの料理疲れが出始めてくる頃。時短・簡単調理で本格派の味が楽しめる新商品が今の料理への不満・お悩みを解消いたします。

【新商品①】子供から大人まで大人気

「お肉たっぷりボロネーゼ」



牛豚の合い挽きを使用し、旨みと食感の両方のバランスを考え作りました。粗挽きした肉をトマトと赤ワインで水分が少なくなるまで煮込むことで、お肉の旨みがギュッと凝縮されたボロネーゼに仕上がっています。無添加だから、お子様も安心してお召し上がりいただけます。

●Pan&スタッフ厳選！合わせると絶品。おすすめパンはこちら



ナチュラル  
国産小麦パン



ほうれん草とベーコンの  
コク旨チーズパン



レストランバゲット



濃厚3種の  
チーズクッペ

商品名：「お肉たっぷりボロネーゼ」

内容量：140 g

販売価格：380 円（税込）

保存方法：要冷凍(-18℃以下)

お届け：クール宅急便 冷凍タイプ

賞味期限：冷凍した状態で製造日より365日

お召し上がり方：

- ①沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったままの商品を袋ごと入れ、フタをせずに弱火で約5分加熱してください。
  - ②温まったソースをフライパンにあげ、中火にし、茹でたてのパスタを入れて、パスタとソースを1、2分絡めてください。
- ※「ボロネーゼ」1袋に対し、パスタ80gが適量です。

【新商品②】驚くほどにコク深い！最後の1滴まで味わいたいパスタソース

「オマール海老の濃厚トマトクリームソース」



高級食材として有名な“オマール海老”の甘み、旨み、香りが全部詰まった出汁をベースにした本格派です。オマール海老の頭と香味野菜を一緒に炒め、白ワインで香りづけして煮込んだ後、旨みだけを抽出しているからコク深い風味に。生クリームと牛乳を加えることで濃厚さが引き立っています。残ったソースには焼きたてパンをつけて、最後の1滴までお楽しみください。

●Pan&スタッフ厳選！合わせると絶品。おすすめパンはこちら



ナチュラル  
国産小麦パン



レストランバター



ほうれん草とベーコンの  
コク旨チーズパン



じゅわっと  
ベーコンエピ

商品名：「オマール海老の濃厚トマトクリームソース」

内容量：130 g

販売価格：380 円（税込）

保存方法：要冷凍(-18℃以下)

お届け：クール宅急便 冷凍タイプ

賞味期限：冷凍した状態で製造日より365日

お召し上がり方：

- ①沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったままの商品を袋ごと入れ、フタをせずに弱火で約5分加熱してください。
  - ②温まったソースをフライパンにあげ、中火にし、茹でたてのパスタを入れて、パスタとソースを1、2分絡めてください。
- ※「オマール海老の濃厚トマトクリームソース」1袋に対し、パスタ80gが適量です。

【新商品③】爽やかな風が吹く！フレッシュバジルと枝豆のペースト

「フレッシュジェノベーゼペースト」



材料はシンプルだけど作るには手間がかかるジェノベーゼ。枝豆を入れることで、お子様でも美味しく食べられるように仕上がっています。また、嬉しいことに枝豆は“畑の肉”といわれる大豆の栄養に加え、βカロチンとビタミンCも多く含まれています。松の実の香ばしさと食感もいいアクセントに。また、スライスしたパンにジェノベーゼペーストを塗って、トースターで焼くだけで絶品カナッペの出来上がりです！

●Pan&スタッフ厳選！合わせると絶品。おすすめパンはこちら



ナチュラル  
国産小麦パン



濃厚3種の  
チーズクッペ



レストラン  
バターロール



ベーグルプレーン  
ミニ

商品名：「フレッシュジェノベーゼペースト」

内容量：70g

販売価格：370円（税込）

保存方法：要冷凍(-18℃以下)

お届け：クール宅急便 冷凍タイプ

賞味期限：冷凍した状態で製造日より365日

お召し上がり方：

常温で自然解凍(約30分程度)し、加熱せずにそのままご使用ください。

茹でたてのパスタを絡めて、またはパンに塗ってトーストするのもオススメです！

※「フレッシュジェノベーゼペースト」1袋に対し、パスタ80gが適量です。

【新商品④】7種野菜の旨みがぎゅっと詰まったフランスの郷土料理が登場

「7種野菜の無添加ラタトゥイユ」



トマト、玉ねぎ、ナス、ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、椎茸と7種もの野菜を使用。特にポイントは、普通のラタトゥイユには入っていない「椎茸」と「干しぶどう」。旨み成分たっぷりの出汁の代表格「椎茸」はコクと旨みを引き上げている重要な役割。「干しぶどう」は口の中でアクセントになる甘味がトマトの酸味と驚くほど良く合います。

無添加で作ったPan&オリジナルのラタトゥイユは、素材ひとつひとつの旨みが活かしているから、パンにのせるだけでシンプルだけど美味しさで笑顔がこぼれるほどの逸品です。

●Pan&スタッフ厳選！合わせると絶品。おすすめパンはこちら



濃厚3種の  
チーズクッペ



レストランバゲット



ナチュラル  
国産小麦パン



ほうれん草とベーコンの  
kokumichチーズパン

商品名：「7種野菜の無添加ラタトウイユ」

内容量：150g

販売価格：518円（税込）

保存方法：要冷凍(-18℃以下)

賞味期限：冷凍した状態で製造日より365日

お召し上がり方：

沸騰したたっぷりのお湯に、凍ったままの「ラタトウイユ」を袋ごと入れ、フタをせずに弱火で約5分加熱してください。

■オンラインストアでは、アレンジ料理を公開中！



献立メニューに困ったときにも大活躍！なアレンジ料理をPan & オンラインストア各商品ページにて公開中

- ・お肉たっぷりボロネーゼ・・・「ボロネーゼと茄子のジューシー重ね焼き」
- ・オマール海老の濃厚トマトクリームソース・・・「旬野菜のクリーミーグラタン」
- ・フレッシュジェノベーゼペースト・・・「春を感じる新じゃがのジェノベーゼ和え」
- ・7種野菜の無添加ラタトウイユ・・・「ホテルの朝食 ふわとろスクランブルエッグ〜ラタトウイユ添え」

■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。



焼成冷凍パンを展開するブランド「Pan&」。Pan&の冷凍パンは、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、ゲランド塩、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。

パンに合うミールも多数展開。Pan & は、パンのある暮らしの提案をし続けます。

●「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](mailto:press@stylebread.com)