

**梅雨の体調管理は食事から！**  
**Pan&から、パンによく合う鯖とサーモンのグリル2種が新発売**



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)」では、公式オンラインストア内 (<https://online-stylebread.com/>) にて2020年6月15日(月)より、パンによく合う「サーモングリル/ハニーマスタード」「鯖(さわら)グリル/ジェノベーゼ」の2種が発売になりました。本格的なメインディッシュが、湯せんで温めるだけの簡単調理で楽しめます。さらに6月は梅雨のシーズン。体の不調を感じる方も多く、そんな方にも積極的に摂りたい栄養素が詰まったお魚の新商品です。

**▼梅雨の時期、不調を感じる「梅雨バテ」に悩む方も。**

株式会社リーフが実施したアンケート調査(2019)「梅雨時期に起こる不調はどんなものがありますか。」に対して、「頭痛」が65.6%、「倦怠感」が40.6%、「疲れ」が37.5%という結果に。梅雨は湿度が高い中、夏に比べて気温が高くないため、汗が蒸発しにくく熱が身体にこもりやすくなり、これが倦怠感へとつながっています。こうした疲れや倦怠感には体内の老廃物の排出を手助けする【カリウム】や、血液の流れをよくすることで生活習慣病予防に効果があるといわれている【オメガ3脂肪酸】が含まれているお魚を摂取することがおすすめ。さらにPan&から新発売のお魚のグリルに焼きたてパンを合わせた食卓なら、梅雨のどんよりしがちな気分も高めてくれます。



**▼パンにあう惣菜「Pan&ミール」より、「梅雨バテ」防止にもおすすめなお魚のグリルが仲間入りしました**

レストランのような本格的な味わいながら、調理方法はとっても簡単。凍ったままの商品を袋ごと入れ、沸騰しない程度の中火〜弱火で6〜8分温めるだけ。



**新商品①【鯖(さわら)グリル/ジェノベーゼ】 / 販売価格：577円(税込) 90g入**

鯖はクセが無いので食べやすく、イタリア料理、フランス料理などでもよく使用される食材です。ソースはバジルとパルメザンチーズを合わせたジェノベーゼの洋風ソース。本格的な味を湯せんであたためるだけで手軽に楽しめます。

《梅雨バテ防止ポイント》



梅雨の気になるむくみの解消におすすめな、体内の余分なナトリウムの排泄を促す効果のある【カリウム】が鯖には豊富に含まれています。



このパンに合います！



グラハム  
全粒粉パン



レストラン  
バタール



**新商品②【サーモングリル/ハニーマスタード】 / 販売価格 577円(税込) 90g入**

使用したアトランティックサーモンは脂の甘みと柔らかな食感が特長。グリルすることで、より柔らかくホロホロとした口当たりになっています。さらに香り豊かなフレンチマスタードに、はちみつのコクを加えた洋風ソースがパンとよく合います。

《梅雨バテ防止ポイント》



鯖とサーモンには【オメガ3脂肪酸】が豊富に含まれています。血液の流れを保つ効果があり、梅雨だけでなく日々の生活習慣病予防に効果があるといわれています。



このパンに合います！



ナチュラル  
国産小麦パン



ほうれん草とベーコンの  
ココ旨チーズパン

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 お届け：クール宅急便 冷凍タイプ (両製品共通)

**●アレンジレシピでもっとバリエーション豊かに**



●「チーズでココ旨、鯖グリル」

鯖グリル 1袋/ピザ用チーズ 少々  
アスパラ 2本/パプリカ 少々/ナチュラル 2個  
湯せんした鯖グリルに、アスパラ、細切りのパプリカをのせて、ピザ用チーズをかけてトースターで約5分程度温めてください。チーズがとろければ完成です。



●「サーモングリルのグルメサンド」

サーモングリル 2袋/レストランバタール 1本  
リーフレタス 2,3枚/スライスレモン 2枚  
レストランバタールをリメイクして、レタスと湯せんしたサーモングリル、スライスレモンを挟むだけ。見た目も贅沢なサーモンサンドの完成です。