

**カリッふわっ！パン屋さんの焼きたての瞬間を自宅で体験！  
発酵バター香るメロンパンとフレッシュトマト&たっぷりチーズのカルツォーネが新発売**



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&(パンド)」では、公式オンラインストア内 (<https://online-stylebread.com/>) にて2020年6月17日(水)より、「**発酵バターメロンパン prime(プリム)**」と「**モッツアレラとトマトの包み焼きカルツォーネ**」の2種を発売いたします。どちらも冷凍庫から取り出し30分~90分の解凍後、トースターで2~3分のリメイクで、焼きたての一番美味しい状態をご自宅で手軽にお召し上がりいただけます。お子様から大人の方までみんな大好きな、パンの中でも不動の人気メロンパンと、本格包み焼きのカルツォーネはおやつやお食事に大活躍間違いなしです！



**●新発売①「発酵バターメロンパン prime(プリム)」販売価格 / 320円(税込)**

トースターでリメイクすると発酵バターの香りが部屋いっぱいになり、クッキー生地のカリッと食感とパンのふわふわ食感がたまらない、Pan&の焼きたてメロンパン。素朴な味の中にバターとミルクのリッチさを感じられ、程よい甘さで軽い食べ心地です。1つ1つ味わい深い材料を厳選することで、香料などの添加物は一切使用せず、お子様にも安心。

【賞味期限】 冷凍した状態で製造日から120日間



**Pan&のメロンパンはここが違う！**



ひとつが手のひらサイズでカロリーも158kcal。市販のメロンパンは大きすぎてカロリーが気になる&メロンパンのみで満腹になり他に食べられない...という悩みに嬉しいサイズ！おやつには1つで、お食事にはメロンパン+ほかの種類が楽しめる大きさ。小ぶりでもバターの香りとミルクのリッチさで食べ応え抜群。



**●新発売②「モッツアレラとトマトの包み焼きカルツォーネ」販売価格 / 380円(税込)**

イタリアで愛される包み焼きピッツァ「カルツォーネ」をイメージして作ったPan&のオリジナルピザパン。生地にはじゃがいもとオリーブオイルを練り込み、ピザ生地のような外はカリッと中はもちもち食感！中にはフレッシュなチェリートマトとたっぷりのモッツアレラチーズ、バジルを包んで焼き上げました。一口頬張るとジューシーなトマト&とろりモッツアレラが溢れ出る、新しいタイプのバラエティパンです。

【賞味期限】 冷凍した状態で製造日から120日間

**Pan&のカルツォーネはここが違う！**



トマト・チーズのもっとも合う配合を決めるため試作を重ねました。  
トマトの酸味とチーズの濃厚さがマッチし満足度大！



**▼夏こそパンを！夏を楽しむパンのお召し上がり方**



**おやつに！【メロンパン+アイス】**  
焼きたてメロンパンに  
お好みのアイスを挟んでアイスサンドに。  
お子様のおやつにおすすめです。



**朝食に！【サラダ+スープ+カルツォーネ】**  
一日のはじまりにはカルツォーネと  
お好みのスープとサラダがよく合います。  
さわやかな朝の目覚めに。

**【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 Mail: [press@stylebread.com](mailto:press@stylebread.com)