

岡山県に初上陸！夏の手土産にもおすすめ
大注目の冷凍パン Pan&、期間限定で天満屋 倉敷店にて販売いたします



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)」

(<https://stylebread.com/pand/>) はオンラインストアを中心に人気のパン4種を2020年7月23日(木・祝)～26日(日)と、8月20日(木)～24日(月)の計9日間、天満屋 倉敷店にて期間限定で販売いたします。

「食べるそのときに焼きたて」がコンセプトの冷凍パン、「Pan&」。独自の技術で焼きたての状態を瞬間冷凍することでパンのおいしさを閉じ込めているから、自宅のトースターで2～3分リバイブするだけで外はパリッと、中はもちもちな焼きたてパンをいつでも楽しむことができます。そのお味に、お客様からは『焼きたてのおいしさに驚き!』と大変ご好評をいただいております。

Pan&の店頭での販売は現在関東が主であり、西日本での販売を希望する声をSNSを中心にお客様からいただいております。一部関西地方での販売は行っておりますが、岡山県での販売はこの度が初となります。お客様からの声にお応えすることができた今回の天満屋での期間限定販売。お近くの方は、この機会にぜひお立ち寄りください。

販売場所	天満屋 倉敷店<地階 特設会場> (〒710-8550 岡山県倉敷市阿知1丁目7-1)
営業時間	午前10時～午後7時
期間	2020年7月23日(木・祝)～26日(日) および 8月20日(木)～24日(月) の計9日間
商品	「ハニーソイ/はちみつ豆乳パン」・「ナチュラル/国産小麦」・「グラハム/全粒粉パン」・「ミルク/ミルクパン」の計4種

一度食べれば驚く美味しさ！ 期間中、以下の4商品をお買い求めいただけます。 ※価格はすべて税込です



・ハニーソイ/はちみつ豆乳パン 216円 1袋2個入

【Pan&人気No.1!】

国産豆乳を使用した外パリッと中もちもちのほんのり甘いハチみつ味のパン。やさしい風味は朝食やおやつはもちろん、お肉料理にもよく合います。



・ナチュラル/国産小麦 216円 1袋2個入

国産小麦 100%を使用した、小麦本来の味をしっかりと楽しめるシンプルな自然派食事パン。どんなお料理にも合うから、あらゆるシーンで大活躍。素朴な味わいで、パン好きからの人気も高い商品。



・ミルク/ミルクパン 248円 1袋2個入

水を一滴も使わず、新鮮な北海道牛乳 100%で練り上げており、濃厚なミルクの味わいがしっかり感じられるミルクパン。ソフトな口当たりは、お子様も食べやすくさまざまな世代から人気の商品です。



・グラハム/全粒粉パン 248円 1袋2個入

国産小麦をまるごと挽いた全粒粉のヘルシーパン。全粒粉の豊かな香りとナチュラルな甘み、ほどよい粒感が楽しめます。素朴な味わいだから、グラハム+ハニーソイなどお好みのパンとの組み合わせも楽しめます。



3ステップで簡単いつでも焼きたてパン！Pan&のお召し上がり方

1. お好きなパンを冷凍庫から取り出します。
2. トースター(900W 目安)で2～3分焼きます。
3. 加熱後は、扉を開けたまま余熱で6～8分保温し、パンの芯まで温めます。

かわいいパッケージと、食べて実感する驚きのおいしさから、ご自宅用としてはもちろん、ギフトとしても人気のPan&の冷凍パン。ご家族の集まりなど、人と会う機会が増える7月・8月、ちょっとしたお手土産にもおすすめです。また、賞味期限も365日と長いので、冷凍庫にて長期保存が可能なのも人気の秘密。この機会にぜひお買い求めください。



【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