

夏休みの特別な思い出作りに手作りおうちバーガーを！

デミソース or トマトソース、あなたはどっち派？国産牛 100%の旨み溢れる絶品ハンバーグが新登場



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8月11日(火)より、Pan & 公式オンラインストア (<https://online-stylebread.com/>) にて「国産牛 100%の旨みハンバーグ」のデミソースとトマトソース 2種が発売になりました。

牛肉の濃厚な味わいをしっかり閉じ込めた国産牛 100%の贅沢なハンバーグは、そのままおかずとしてお召しがりいただくのはもちろんのこと、デミソース・トマトソースどちらも Pan & のパンとの相性抜群なので、もっちり食感のパンと挟めば小ぶりながら満足感たっぷりの手作りハンバーガーもお楽しみいただけます。冷めてもおいしく、お弁当にもおすすめです。

近場やご自宅で過ごす方も多い今年の夏休み。ご家族で一緒にハンバーグ作り、お出かけ気分が楽しめるおうちカフェやトレンドのベランピングなどで、特別な夏の思い出づくりはいかがでしょうか。

国産牛挽き肉 100%で作った肉好きも納得の絶品ハンバーグ



▲国産牛 100%の旨みハンバーグ/デミソース

肉好きも納得のハンバーグが新発売。国産牛挽き肉 100%で作ったハンバーグは、程よい弾力でひと口食べれば口中に牛肉の旨みがじゅわっと溢れだし、大満足の食べ応えです。

●ソースはパンに合う 2種！

【デミソース】…みんなが大好きなデミグラスソース。野菜のうまみをたっぷり含んだ濃厚さが国産牛 100%のハンバーグとマッチし、たまらないおいしさ。

【トマトソース】…トマト、玉ねぎ、オリーブオイルなどシンプルな材料で作ったトマトソース。牛肉の旨みを引き立てながらさっぱりとした後味が特長。

●夏場の暑いキッチン作業時間を短縮！調理方法は湯せんで 12 分温めるだけ

夏場においしいハンバーグが食べたいけれど、一から作るには暑くて億劫になることも。そんな日にもうれしいのがこのハンバーグ。調理方法は沸騰したたっぷりのお湯に、冷凍のまま袋ごと入れ、フタをせずに中火で約 12 分湯せんするだけ。その間に、パンをリベイク、サラダを準備すれば約 15 分でカフェ風ワンプレートが完成します。



▲国産牛 100%の旨みハンバーグ/トマトソース

商品名	「国産牛100%の旨みハンバーグ/デミソース」(110g入) 「国産牛100%の旨みハンバーグ/トマトソース」(110g入)
発売日	2020年8月11日(火)
販売価格	428円(税込)
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180日

パンドのサイズとぴったり。夏休みの思い出にお子さまと一緒に手作りハンバーグ！

90g で作ったこのハンバーグは、人気のハニーソイやシンプルなナチュールを使った、グルメなスライダーバーガー作りに丁度いいサイズ感です。Pan & のもっちり食感のパンが、小ぶりながら食べ応えのあるハンバーガーに。遠出をせず近場やご自宅で過ごすことが多い今年の夏こそ、家族で一緒にハンバーグを作り、おうちカフェや、ベランピングを楽しむ特別なおいしい思い出づくりはいかがでしょうか。



【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