

【9月の厳しい残暑も吹き飛ばす！爽やかな幸せモーニングのお取り寄せ】
“パンにもっともあう”No.1のいちごジャムが発売



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&(パンド)」は、2020年9月1日(火)より、Pan&公式オンラインストア (<https://online-stylebread.com/>) にて開催された Pan&アワード第2回「パンにもっともあう、いちごジャム」より、ノミネート12商品の中から大賞に選ばせていただいた有限会社信州ワタナベの「旬ジャム いちご」が発売いたしました。



●Pan&アワードとは

Pan&スタッフと関わる仲間たちが、【インターネットなどで簡単にお取り寄せできるもの、安心な原材料を使い、こだわりの製法で作られているもの】を
選考基準に、【パンにもっともあうモノは何か】を真剣に考えて、毎回ごとにテーマをきめ、ノミネート商品を選定させていただく企画です。さらに、そのノ
ミネートの中から大賞を決定し、表彰させていただきます。



●信州産の甘みずみずしく育ったいちごが粒ごと入ったジャム

驚くほどに果実がごろっと入ったいちごジャム粒ごといちごグラニュー糖、少量のレモン果汁だけで作られた、とてもシンプルなジャム。使用するいちごは信州産のみで、地の利を生かして育てられ、甘みずみずしいのが特徴です。少し酸味もありすっきりとした甘さで、パンにたっぷり塗って頬張ると絶品。プレーンでソフトなパンと相性がよく、サラッとしたテクスチャーのジャムといちごの果実をパンが包み込み、ひと口食べれば果汁があふれだし笑顔がこぼれます。ヨーグルトにかけてもおすすめです。

●信州産のくだものがみずみずしく美味しく育つ3つの秘密！



1. 国内有数の日照時間の長さ
 2. 朝晩の気温差が大きい
 3. 豊富な水資源に恵まれている
- その果実をシンプル&フルーティーに手作りしたジャムが「旬ジャム/いちご」です。

●Pan&アワード選考委員会のコメント

大賞に選ばせていただいた、信州ワタナベさんの「旬ジャム いちご」は爽やかな酸味が特長のすっきりとした甘さのジャムなので、パンにたっぷり塗って頬張れます。長野県の気候や地形を活かして栽培された果実がとても美味しく、シンプルだけどこだわりの詰まったいちごジャムです。大粒イチゴタイプも接戦でしたが、パンに塗りやすいという点もポイントとなりました。

商品名	「旬ジャム/いちご」(150g入)
発売日	2020年9月1日(火)
販売価格	648円(税込)
お届け	クール便 冷凍タイプ
賞味期限	製造日より360日



残暑に負けないカラダづくりは朝食がカギ！焼きたてパンと果肉たっぷりジャムでさわやかモーニング

爽やかな甘さと酸味があるの旬ジャム いちごにはプレーンでソフトな Pan & の焼きたてパンと相性抜群。おすすめは2種です。

- ・「ロイヤルローフ」(1本 310円)・・・食感はソフト、口溶けはなめらかで、コクのある味わいのミニ食パン。厚めに切って、ジャムをたっぷり塗るのがおすすめ。
- ・「ナチュラル/国産小麦パン」(2個入 216円)・・・外はパリッと中はふんわりが楽しめるシンプルパン。小麦の風味といちごの優しい甘さがマッチします。



【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