

【パンも魚もお肉も】手抜きと言わせない冷凍アレンジレシピで贅沢ごはん  
Pan&が48時間限定3,980円以上のご購入で送料無料キャンペーンを実施



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、毎月12日の「パンの日」に合わせ、月の中旬に公式オンラインストア（<https://online-stylebread.com/>）にて月替わりのお得なキャンペーンを実施中。9月のパンの日は、2020年9月9日（水）15:00～9月11日（金）15:00までの48時間、通常5,400円（税込）以上のところ3,980円（税込）以上で送料無料となる期間限定キャンペーンを実施いたします。

パンだけでなく、お惣菜も豊富なPan&。スタッフおすすめのアレンジレシピで冷凍食品でも「手抜き」と言わせない、贅沢なモーニング・ランチが楽しめるアイテムのまとめ買いがおすすめです。

通常税込5,400円



**税込3,980円以上で  
送料無料!**

対象期間  
8/12(水)15時～8/14(金)15時まで

・実施日：2020年9月9日（水）15:00～9月11日（金）15:00まで48時間限定

・キャンペーンURL: [https://online-stylebread.com/user\\_data/breadday.php](https://online-stylebread.com/user_data/breadday.php)

・通常5,400円以上のところ3,980円以上で送料無料

全部買っても4000円！さらに今なら48時間限定で送料無料でお届けします。



添加物の使用していない「こだわりのチキンカツ」はトースターかレンジで温めるだけ。

ナチュラルに挟んでミニカツサンドに。

ナチュラル/国産小麦パン（2個入）216円×2袋・こだわりチキンカツ（150g入）554円

無添加だからこそ、ちよびり薄めの色合い、シンプルな味付け。それでもちゃんと美味しいのは、鶏肉本来の旨味があるからこそ！お弁当やテレワークのランチに大活躍です。



レストランバゲットをリメイクして、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で、見た目も贅沢なサーモンサンド

サーモングリル/ハニーマスタード（90g入）577円・レストランバゲット（1個入）270円×2袋

調理のしづかさから、昼食に取り入れやすい魚料理。Pan&のサーモングリルを使ったサンドならランチでも手軽にお魚を摂ることができます。



ふわとろスクランブルエッグに温めたラタトゥイユをソース代わりにかけるだけ！

焼きたてパンとリーフサラダを添えれば、あっという間にホテルの朝食

7種野菜の無添加ラタトゥイユ（150g入）518円・濃厚3種のチーズクック（2個入）320円×2袋

温めるだけで、副菜の一品にもなり、具だくさんのスープ替わりにもなり、パスタにかけるソースにもなる！Pan&のラタトゥイユならオールマイティに活躍してくれること間違いありません。



あま酒80mlと完熟桃ももふる60gを、

半解凍の状態でもキキサーに入れて混ぜれば、ひんやりスムージーが完成！

米麹でつくった生あま酒（160g入）260円・完熟桃のももふる（120g入）490円

Pan&のあま酒は米麹だから、酒粕よりもクセがなく飲みやすい！朝食はもちろん、仕事で疲れた15時の休憩時に飲むのもおすすめです。

【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](mailto:press@stylebread.com)