

こだわり素材を使用した国産牛×国産小麦の贅沢バーガーをおうちで手軽に。
3ステップで完成！ハンバーガーランチセットが新発売



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&（パント）」は、9月14日（月）より、ご自宅で手作りのオリジナルハンバーガーが楽しめる「国産牛ハンバーガーランチセット」が発売になりました。

シンプルな素材で作った国産小麦本来の甘さが特長のPan&のパンと、国産牛ひき肉100%のハンバーグの贅沢な組み合わせが堪能できるセットです。トマトやチーズ、10月1日（木）の十五夜に合わせて目玉焼きを挟むなど、お好みでアレンジもお楽しみいただけます。出来たてアツアツのハンバーガーを、週末おうちランチにいかがでしょうか。



▲マフィンとミルクパンを添えれば、オリジナルランチボックスが完成！

セットの中に含まれるパンには、牛乳100%で作ったしっとり柔らかなミルクパン「パン・オ・レ」と、ホロリとした口溶けで優しい甘さが広がる「マフィン」もごございます。ハンバーガーに添えればランチボックスが完成！もちろんそのまま朝食やおやつにも。



●まさに旨みの極み！小麦の甘さと牛肉の濃厚さがよく合う絶品バーガー

作って楽しい、食べておいしい、おうちでバーガーショップ気分が楽しめるPan&の商品を詰め合わせたセットが発売になりました。「国産牛100%の旨みハンバーグ」に、国産小麦100%のシンプルな素材で作った「ナチュラル」や、国産大豆100%の無調整豆乳を使用した「ハニーソイ」で挟んで作るスライダーバーガーは、小ぶりながら大満足で贅沢な逸品です。小麦の甘みが牛肉の濃厚な旨みとデミソース・トマトソースそれぞれのコクを包み込みます。お好みでチーズやトマトを挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。

商品名	【送料込み】国産牛ハンバーガーランチセット
販売価格	5,250円（税込）
発売日	2020年9月14日（月）
セット内容	【パン12個＋ハンバーグ6個＋マフィン8個】 ・国産牛100%の旨みハンバーグ/デミソース（1個入×3袋） ・国産牛100%の旨みハンバーグ/トマトソース（1個入×3袋） ・ナチュラル/国産小麦パン（2個入×2袋） ・ハニーソイ/はちみつ豆乳パン（2個入×2袋） ・パン・オ・レ（4個入×1袋） ・プレーンマフィン（4個入×1袋） ・チョコチップマフィン（4個入×1袋）

●作り方は簡単3ステップ！約15分で完成します。

① ハンバーグを湯せんする 沸騰したお湯に冷凍のまま袋ごと入れ、中火で約12分湯せんします。

② 湯せんしている間にパンをリベイクする

パンを冷凍のままトースターで2～3分焼き、そのまま余熱で6～8分保温してください。

※この間にレタスやお好みの具材を用意しておきます。

③ 具材をサンドする パンを上下に切り、レタスとハンバーグをのせて完成！

●保存料など余計な添加物を使用しない安心・安全なパン「Pan&」。保育所での採用も増えています。

「Pan&」のパンを製造するスタイルブレッドの冷凍パンは、群馬県桐生市で製造地の利を生かしたパン作りをしています。パンの生地には群馬県産が誇る品種をブレンドしたオリジナル小麦、桐生市の水、自家製酵母種である「桐生酵母」を使用しています。また、長期保存でも冷凍パンだからこそ実現可能な、保存料などの余計な添加物を使用しない安心・安全なパン作りが評価され保育所での採用も増えております。

お子さまが大好きなハンバーガーだからこそ、素材にこだわり安心してお召し上がりいただきたいとスタイルブレッドは考えます。

【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