

パン屋さんの域を超えた！大好評パンにあうパスタシリーズ第4弾
きのこが恋しくなる季節に食べたい。ポルチーニ茸のクリーミーパスタソースが新発売



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&（バンド）」は、2020年10月9日（金）よりPan&公式オンラインストア（<https://online-stylebread.com/>）にて、Pan&パスタシリーズから新作「ポルチーニ茸のクリーミーパスタソース」が発売になりました。パスタソース単品だけでなく、通常価格より10%お得なセット「[2食セット]ポルチーニパスタソースと生パスタ」もご用意。芳醇な香りが楽しめる本格パスタなのに調理時間は約10分とお手軽で、テレワーク中のランチにもおすすめです。



Pan&パスタとは

2020年4月より“パンと一緒に楽しむ”をコンセプトに、こだわりの本格パスタ麺+パスタソースを販売中のシリーズ「Pan&パスタ」。調理時間も短く、食べたいときにすぐお召し上がりいただけるため、ストックにも便利です。また、パスタ麺は80gとあえて少なめのレストラン仕様にしており、残ったソースをパンに絡めれば、最後までおいしくお召し上がりいただけます。



●森の恵みをたっぷり使用した、クリーミーなパスタソースが新発売

トリュフ、松茸と並ぶ、世界三大きのこのひとつで芳醇な香りと濃厚な旨み特徴の、イタリア料理では定番の食材「ポルチーニ茸」とマッシュルームを使用した風味豊かなパスタソース。小麦粉は使用せず、ペースト状にしたえのきを混ぜることでパスタに絡みやすいように仕上げています。また、ソース単品だけでなく、生パスタとの2食セットもご用意いたしました。生パスタは、濃厚ソースによく絡む「フェットチーネ」をセレクトしております。

	ソース単品	パスタセット
商品名	「ポルチーニ茸のクリーミーパスタソース」	「[2食セット]ポルチーニパスタソースと生パスタ」
販売価格	415円（税込）	1,135円（税込）
内容量	130g入	生パスタ・ソース各種2袋ずつ



●お手軽調理は、テレワーク中のランチに最適

調理方法はとっても簡単。所要時間は約10分とお手軽なので、疲れた日の夕飯や、テレワーク中のランチに最適です。

【調理方法】（2食セットのお召し上がり方）

- ① パスタソースを約5分、水を張った容器で流水解凍
- ② 同時に、セットの生パスタを冷凍のまま鍋に入れて約4分茹でる。
- ③ フライパンに解凍したソースと茹で上がったパスタを入れ、温めながら2〜3分絡める。



●Pan&を添えて、おうちレストランが完成！

ポルチーニ茸のクリーミーパスタにあわせるおすすめパンはPan&の「レストランバゲット」。
国産小麦粉100%を使用しており、小麦の上質な甘みとポルチーニ茸の風味が良くあいます。



【秋の応用レシピ】寒い日に食べたい！「ポルチーニ香る熱々きのこグラタン」

《用意するもの》ポルチーニパスタソース1袋、じゃがいも半分、鶏肉50g、マッシュルーム2個、ピザ用チーズ

- ① 鶏肉に塩コショウで下味をつける。
- ② 耐熱容器にじゃがいも、鶏肉を入れ、お酒を少々ふりかけ電子レンジで4分加熱する。
- ③ 鶏肉、じゃがいも、マッシュルームを器にいれ、ポルチーニパスタソースとピザ用チーズをかけてトースターで約10分こんがり焼き色がついたら完成！

【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