

パン屋さんがお届けする絶品“おうちレストラン”に注目！  
心も温まるパスタとスープが入った冬のおこもりグルメセットが発売



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、10月21日（水）より、パン6種14個+パスタ2食分+スープ2袋が入った「【送料込み】冬のおこもりグルメセット」を発売いたしました。

Pan & では、「パンのある楽しい食卓を提案したい」という思いからパンにあう惣菜シリーズ「Pan & ミール」を展開中。現在約 40 アイテム以上をオンラインストアにて販売しております。その中から新商品「ポルチーニ茸のクリーミーパスタ」と「国産玉ねぎのオニオンスープ」、人気のパンをセレクトした、心も体も温まる“おうちレストラン”がテーマのセットができました。ご自宅でレストランの味が楽しみたいだけ、本格派ながらも調理方法は簡単。パンをリメイクしている間にパスタとスープを用意できるので忙しい日でも手軽に贅沢なお食事をお楽しみいただけます。



▲「ポルチーニ茸のクリーミーパスタソース」+「レストランバゲット」をランチに！

●きのこ・栗など、秋の味覚も楽しめる贅沢セット

新商品「ポルチーニ茸のクリーミーパスタ」と「国産玉ねぎのオニオンスープ」が入った、美味しい食事を簡単に楽しめる新発売の「冬のおこもりグルメセット」。パンは、パスタとスープとの相性抜群なシンプルなもの、リピーターに大人気のマロングラッセ・ノアをセレクトしました。きのこや栗が秋も深まる食卓を彩ります。パン+スープ+パスタの3種類をすべてお召し上がりいただく贅沢ディナーとしての使い方はもちろんのこと、パン+スープで朝食、パスタ+パンでランチなど、食べるタイミングや空腹具合に合わせてお好みのアイテムをセレクトしてお召し上がりいただけます。

＼PICK UP！新作「ポルチーニ茸のクリーミーパスタソース」+生パスタ／

香り高いポルチーニ茸とマッシュルームを使用した風味豊かな新作パスタソース。小麦粉は使用せずに、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。生パスタは、クリーミーソースと相性抜群のフェットチーネをセレクトしました。調理方法も3STEPで簡単。①パスタソースは5分流水解凍②同時に生パスタはたっぷりのお湯で4分茹でます。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、2～3分程度絡めて染みこませれば完成。

＼PICK UP！新作「国産玉ねぎのオニオンスープ」／

国産玉ねぎは収穫時期により品質の良い産地のものを選定。一度蒸してからペースト状にしたものと、スライスしたものを合わせることで、玉ねぎの甘みを十分に引き立たせております。

商品名	【送料込み】冬のおこもりグルメセット
販売価格	4,620 円（税込）
内容量	【パン6種14個+パスタ2食分+スープ2袋】 「レストランバゲット」（1個入×2袋）・「濃厚3種のチーズクッペ」（2個入×1袋）・「ナチュラル/国産小麦パン」（2個入×1袋）・「ハニーソイ/はちみつ豆乳パン」（2個入×1袋）・「発酵バタークロワッサンprime」（2個入×1袋）・「マロングラッセ・ノア」（4個入×1袋）・「ポルチーニ茸のクリーミーパスタソース」（130g入×2袋）・「フェットチーネ 生パスタ」（80g入×2袋）・「国産玉ねぎのオニオンスープ」（180g入×2袋）



▲「濃厚3種のチーズクッペ」+「ナチュラル」+「オニオンスープ」+お好みのおかずを朝食に！

応用アレンジレシピ！「至福のオニオングラタンスープ」

セットに入っているパンとスープを使った、簡単アレンジレシピを紹介します。

《材料》 国産玉ねぎのオニオンスープ 1袋/バゲットスライス 2枚/ピザ用チーズ 適量

- ① 湯せんで温めたオニオンスープを器に入れ、バゲットのスライスを2枚浮かべる。
- ② その上にピザ用チーズをたっぷりのせて、トースターで約10分温めれば完成！



【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](mailto:press@stylebread.com)