

【旬の食材・メカジキを使用】最後の一滴まで味わいたいピリ辛アラビータソースが絶品！  
冷凍パン Pan & から、湯せんで簡単調理のお魚を使ったパンにあう新作惣菜が登場



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 11 月 9 日(月)より Pan & 公式オンラインストア(<https://online-stylebread.com/>)にて、パンにあう惣菜シリーズ「Pan & ミール」から新作「メカジキのアラビータ仕立て」が発売になりました。調理方法は湯せんするだけで簡単なのに、こだわりの食材と製法で作られているから味は本格派。手軽におうちでレストラン気分が楽しめます。普段の食事だけでなく、クリスマスなど年末に向けたホームパーティーにもおすすめです。



●Pan & ミールとは

Pan & は、焼きたてのパンをお料理と一緒に楽しみたいという思いから、パンによくあう惣菜「Pan & ミール」シリーズを展開し、現在オンラインストアにてパスタやお魚・お肉、スープやデザートまで 40 種類以上を販売しております。こだわり食材を使用し、レストランのような本格的な味が楽しめるのに、調理時間はパンを焼いている時間に湯せんするだけの手軽さが魅力です。パン+メインディッシュ+スープ、1 食がすべて Pan & のアイテムで完成します。ストックしておけば、あと一品ほしい時や、忙しい日の食事にも便利です。

▼このピリ辛が癖になる!メインディッシュになるふくらメカジキのアラビータ仕立て



パンにあう惣菜シリーズ「Pan & ミール」から、ピリ辛ソースが寒い冬にぴったりな「メカジキのアラビータ仕立て」が新発売になりました。メカジキは塩麹とオリーブオイルでひと晩マリネし、低温でゆっくり火を入れているので、ふくら柔らかく仕上がっているのが特長。玉ねぎをしっかり炒めて引き出した旨みと、ちょっとピリ辛なアラビータソースが絡み、食欲をかき立てます。沸騰しない程度のお湯を中〜弱火で袋のまま 6〜8 分程温めてお召し上がりください。



商品名	「メカジキのアラビータ仕立て」
販売価格	577円(税込)
内容量	170g入(メカジキ90g、ソース80g)
発売日	2020年11月9日(月)

▼パンと一緒に楽しむ。おすすめパン 4 選



ナチュラル  
国産小麦パン

レストランバゲット

ベーグルプレーン  
ミニ

フォカッチャ

「パンにあう」がコンセプトの「Pan & ミール」シリーズは、Pan & の焼きたてパンと合わせてお召し上がりいただくのが最もおすすめ。ピリ辛がポイントのアラビータには、シンプルなパンが良くあいます。特に Pan & スタッフいちおしパンは、「ナチュラル/国産小麦パン」(2 個入/216 円)・「レストランバゲット」(1 個入/270 円)・「ベーグルプレーン/ミニ」(4 個入/518 円)・「フォカッチャ」(4 個入/389 円)の 4 アイテム。シンプルなパンだからこそごまかしのきかない小麦本来の味わいと濃厚なソースが絡み、最後までおいしくお召し上がりいただけます。

▼スタッフ大絶賛! おすすめアレンジはパスタ

トマトソースベースなので、色々な料理に活用できるのも魅力。スタッフ大絶賛の Pasta アレンジレシピを紹介します。

【材料】(1 人前) ※Pan & オンラインストアですべてご購入いただけます。

「メカジキのアラビータ仕立て」 1 袋 ・ 「キタタラ/生パスタ」(216 円) 1 袋 ・ 「ナチュラル/国産小麦パン」(2 個入/216 円) お好み

【作り方】

- ① メカジキのアラビータ仕立てを 6〜8 分湯せんで温める。同時にパンをトースターで焼く。
- ② パスタを茹で(4 分)、茹で上がったパスタにメカジキのアラビータ仕立てを絡めてお皿に盛り、パンを添えれば完成。



【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)