

冷凍パン Pan & の新作に、バレンタインシーズンに向けたプレミアムパンが登場。
芳醇な風味のチョコクロワッサンと、驚くほどぞうしりレーズンのぶどうパンが新発売



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 & (パンド)」は、Pan & 公式オンラインストア(<https://pand.jp/>)にて2021年1月20日(水)より新商品「発酵バタークロワッサン・ショコラ」、「贅沢ぶどうのスワール」を発売いたします。



▲発酵バタークロワッサン・ショコラ

「カカオ48%」のフランス産チョコがとろとろ溶け出す。

芳醇な香りの発酵バターを使用したプレミアムなチョコクロワッサン

Pan & で大人気の、乳酸菌によって半日以上発酵させた発酵バターを使用した芳醇な風味が特徴のクロワッサンに、棒状のバトンショコラを巻いて焼き上げた新作の「発酵バタークロワッサン・ショコラ」。ショコラは、ヴァローナ社の焼き込み専用のバトンショコラを使用。カカオの風味がしっかりと感じられ、一般的なミルクチョコレートと比較すると甘さは控えめです。これを1本加えるだけで本格的なフランスの味わいが楽しめます。サクサクのクロワッサンに、芳醇なバターとビターなショコラの風味が口いっぱいに広がる逸品。焼き立てのいちばんおいしい状態を、ぜひお楽しみください。

・商品名 「発酵バタークロワッサン・ショコラ」

・販売価格 400円(税込)/2個入



▲贅沢ぶどうのスワール

レーズンの重さはパン以上！ヘビー級の満足感

レーズン好きのための贅沢なぶどうパン

ゴールデンレーズンとサルタナレーズンの2種類をたっぷり入れ、渦巻き状に包んで焼き上げた「贅沢ぶどうのスワール」。半分に割るとでてくるたっぷりレーズンがポイントです。その量はパン生地45gに対して、なんと50g！レーズンが弾けないように包むため、まず均等な厚さに生地を伸ばし、包むときに表面の生地を伸ばし過ぎないよう最後までしっかりと閉じる繊細な職人技が活かされています。また使用しているゴールデンレーズンは、ぶどう本来の果肉のジューシーさを残しているのが特徴。通常のレーズンよりも約2倍の大きさで甘味と酸味のバランスが良い品種です。さらに不足しがちな食物繊維やミネラルも手軽に摂取できます。

・商品名 「贅沢ぶどうのスワール」

・販売価格 460円(税込)/2個入



—ステイホーム中やバレンタインシーズンにぴったり。おうちで手軽にベーカリーカフェ気分—

ご自宅でいつでも焼きたてパンが楽しめるPan & から、ステイホーム中やバレンタインのモーニング・ティータイムにぴったりの【おうちベーカリーカフェ】をご提案します。冷凍パンをリベイクし、サラダやフルーツなどのお好みのおかずを添えれば手軽におうちカフェをお楽しみいただけます。おすすめは、Pan & で人気の「Pan & スープ」シリーズ。健康も意識した体に優しいスープを多数取り揃えております。またPan & のパンは、お食事に合わせやすい小ぶりサイズのため、甘いパンでもお食事として気軽に召し上がりいただけます。

【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