

報道関係者各位

株式会社スタイルプレッド

**【しっとりと罪な味わい。夏のひんやりスイーツ】
パンにぬる？チーズケーキ、冷凍パンブランド Pan&から「ぬれちーず」新発売**

焼成冷凍パンを製造・販売する株式会社スタイルプレッド（本社：群馬県桐生市、代表取締役社長：田中 知、以下スタイルプレッド）の冷凍パンブランド「Pan&（パンド）」は、そのままはもちろん、スプレッドのようにパンにたっぷり塗ってお召し上がりいただける新感覚のチーズケーキ「ぬれちーず」を企画。そしてこの度、公式オンラインストア（<https://pand.jp/>）にて、「ぬれちーず」にあうおすすめパンをセレクトした「ぬれちーず&ペアリングパンセット」を、7月5日（月）10時より予約受付いたします。

なお、通常販売は7月15日（木）を予定しており、セットに加えて単品でもご購入いただけます。「ぬれちーず」は期間限定での販売となります。



■パンにぬっても、そのまま食べても。新感覚の「ぬれちーず」

パンドから誕生した「ぬれちーず」は、そのまで“濡れた”ようなしっとり食感の厚切りチーズケーキや、ふわっとしたスプレッドのようにパンにたっぷり“塗って”など、色々なお召し上がり方がお楽しみいただける、本格的な新感覚スイーツです。これから暑くなる時期のおうち時間に、ひんやりとした「ぬれちーず」とともに過ごす最高のひとときを提案します。

■概要

- ・「ぬれちーず」（単品）/3,480円（税込）
- ・「ぬれちーず&ペアリングパンセット」/送料無料 5,780円（税込）
(ぬれちーず×1本、パン5種20個入り)



【予約開始日】

7月5日（月）～予約受付開始

（※「ぬれちーず&ペアリングパンセット」のみ）

【販売期間】

- ・2021年7月15日（木）～2021年9月30日（木）

■お召し上がり方



1.チーズケーキとして

冷蔵解凍で約4~6時間。チーズケーキとしてそのまま美味しくお召し上がりいただけます。

2.パンに塗って

しっかり解凍して、とろけるようなしっとり感をお好みのパンに塗ってお楽しみください。

3.半解凍でアイスケーキ風に

冷蔵庫で約2時間。少し凍った状態のシャリ感をアイスのように味わうのもおすすめです。

■食べ過ぎ注意！濃厚ながらさっぱりとした後味

濃厚でありながらさっぱりとした後味が特徴の「ぬれちーず」。新鮮な生乳100%使用した北海道産クリームチーズをメインに、生クリーム、サワークリームをバランス良く配合しました。栃木県日光の御養卵と那須の究極卵を使用して、黄身の濃さにもこだわりました。シンプルだからこそ、原材料にこだわり、手間と時間を惜しまず丁寧につくりあげています。

■パンドがすすめる【パン×ぬれちーず】。このペアリングは、まさに罪の味

人気のスイーツパン「マリトッコ」のように、たっぷり「ぬれちーず」をパンに挟んだら、これはもう至福の時間です。オンラインストア内「ぬれちーず」特集ページでは、つい魅了されてしまうパン×チーズケーキの罪悪感たっぷりペアリング例を、3段階の罪レベルでご紹介しております。「ぬれちーず」はスプレッドのように塗るだけでなく、厚めにカットし挟むのもおすすめ。様々な種類のパンとぬれちーずの組み合わせをぜひお試しください。

罪レベル ★



グラハムファイン

×



ぬれちーず

罪レベル ★★



発酵バタークロワッサン
prime(プリム)

×



ぬれちーず

罪レベル ★★★



Wチョコパンド

×



ぬれちーず

■ぬれちーず誕生秘話 / プロデューサー中島 麻純さんコメント

“「最後の晩餐は何が食べたい？」私は迷わず“チーズケーキ”と答えます。そんな私が自分を満足させるために作ったのが「ぬれちーず」でした。これを、おもたせや差し入れにしたところ、大好評！もっと多くの人と共有できたらという想いから、Pan&さんのコラボが実現しました。そして、美味しい物と同じくらい、かわいい物が大好きな私らしい世界観で表現できればと、アイコンは柔らかでちょっとセクシーなタッチで人気のイラストレーターitabamoeさんにオファー。「ぬれちーず」を見て、食べて、ハッピーな気持ちになってくれたらうれしいです♥”

中島 麻純

美容エディター・編集プロダクション代表取締役社長。主に美容専門誌の新製品カタログやベストコスメ企画などを担当。プライベートでは“ファンシーに生きる♥”をテーマに、お菓子作りやアフタヌーンティー巡り、ピクニックが趣味。

●Instagram (@masumi.nakajima0805)



■冷凍パンブランド「Pan & (バンド)」について

「Pan & (バンド)」とは、国産小麦・自家製の発酵種<桐生酵母>などの厳選素材を使用し、群馬県桐生市で焼きあげたパンをそのまま瞬間冷凍することで、おいしさを閉じ込めた冷凍パンブランドです。冷凍という手法を用いることで、常温によるでんぷんの劣化と水分の蒸発を止めることができるために、食べたい時に、自宅のトースターでリバイクするだけで「食べるその時が焼きたて」をお楽しみいただけます。

【本件に関する問い合わせ先】

報道関係者：株式会社スタイルブレッド 広報担当

TEL: 0120-940-335 Mail: press@stylebread.com