

報道関係者各位

株式会社スタイルブレッド

## 「おやつ以上、食事未満」の軽食に“食べたい時に焼きたてが食べられる”冷凍パン トレンドの 0.7 食にぴったりなキャラメルクリームパン新発売

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）」から、2021 年 8 月 30 日（月）より全国のスーパーに向け新商品「とろける 2 層のキャラメルクリームパン」を発売いたします。

新型コロナウイルス感染症の流行が長期化し人々のライフスタイルが変化する中で、運動量や外出する機会が減ったことから、腹七分目程度にお腹にたまる「0.7 食」がトレンド傾向といわれる昨今。今後さらにこのニーズは広がると予想し、パンドでは小腹がすいた時の「0.7 食」におすすめとしたいおやつパンのラインナップを拡大いたしました。



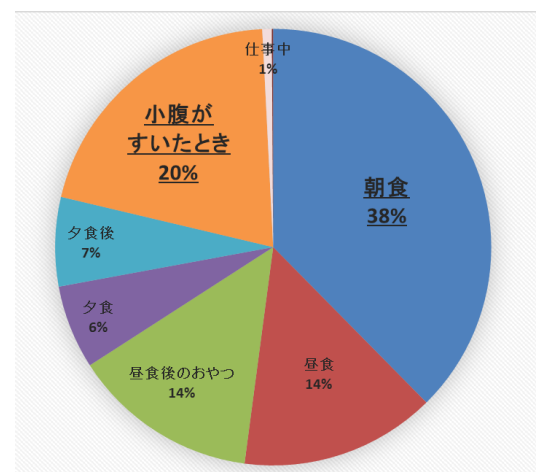
### 【パンの定番シーン「朝食」に次いで「小腹がすいたとき」に冷凍パンを食べる方が増えています】

パンドでは、2021 年 5 月 31 日（月）～6 月 14 日（月）、パンドで販売中の「Pan&至福のクロワッサン」購入ユーザーへ商品に関するアンケート調査を実施。（n=1000）アンケート設問

『「至福のクロワッサン」をどんなシーンで食べましたか。』に対する回答として最も多かった「朝食」（37.6％）に次いだのは「昼食」を抑え「小腹がすいたとき」（20.5％）となりました。

パンドではこれまで朝食シーンをメイン訴求として展開してまいりました。その中で「小腹がすいたとき」と答える方が多かった当アンケート結果から、既存のユーザーと世の中のトレンドである「0.7 食」のニーズに合う、間食や朝食の代替としても受け入れられる「キャラメル味」のクリームパンを開発いたしました。

「至福のクロワッサン」をどんなシーンで食べましたか。（n=1000）



## ■商品概要

### 「とろける2層のキャラメルクリームパン」/298円（税込）

キャラメルソースを練り込んだ柔らかい生地に、甘いキャラメルクリームと、香ばしくビターなカラメルを包んで焼き上げました。甘いクリームにビターなソースが溶け込んだ2層仕立てのキャラメルの上品で濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



## ▼気分に合わせて楽しめる、食べ方色々

1. トーストでリベイク（外はパリッと、中はとろ〜り）  
朝ごはんにおすすめ。甘いパンでエネルギーチャージ！
2. 電子レンジであたため（あつあつもっちり）  
レンジでさくっとあたため、小腹がすいたときに！
3. 自然解凍（しっとりもちっと）  
外出時に冷凍庫から出し、オフィスでのおやつやお弁当に！



## 【「手軽に焼きたてがたのしめる」他、小ぶりサイズも人気のポイント】

パンドは、現在全国のスーパーにて展開を広げ「Pan&至福のクロワッサン」・「Pan&贅沢チョコパン」・「Pan&絶品チーズクッペ」・「Pan&ナチュラル」・「Pan&ハニーソイ」の計5種を販売中。

ユーザーからの声では、「冷食とは思えないほどのおいしさ」「感動しました」「予想以上に美味しかった」といった美味しさへの驚きの声を多くいただいています。また「冷凍なのでストックしておきたい」と、自宅の冷凍庫で保存して食べたいときに食べられる利便性が継続購入に繋がっています。さらには、「食べやすい大きさ」も人気のポイントとしてあがっています。パンドのパンは食事にあうよう一般的なパンより小ぶりサイズに仕上げています。小腹がすいた「0.7食」時には1個、朝食時には2個とシーンにあわせて食べる個数も調整しやすくなっております。



## ■冷凍パンブランド「Pan&（パンド）」について

「Pan&（パンド）」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、食べたい時に、自宅のトースターでリベイクするだけで「食べるその時が焼きたて」をお楽しみいただけます。

#### 【株式会社スタイルブレッド会社概要】

設立 2006 年 5 月  
代表者 代表取締役 田中 知  
資本金 5,000 万円  
事業内容 パンの製造・販売  
URL <https://stylebread.com/pand/>

#### ■株式会社スタイルブレッドとは

本格冷凍パン「Pan&（パンド）」を製造・販売する株式会社スタイルブレッドは、群馬県桐生市の大正時代から続くベーカリーが母体の会社です。今から約 20 年前、現在の代表・田中知が、まだベーカリー職人時代に、アメリカの冷凍パン工場へ視察に行った際、冷凍パンのおいしさと、「おいしいパンを冷凍するからおいしい」という言葉に感銘を受け、2006 年から株式会社スタイルブレッドとして冷凍パンの販売をスタートいたしました。

はじめは、ホテル・レストランを中心とする外食産業への業務用販売に特化し、現在までの取引実績は 3,500 以上に上ります。そしてスタイルブレッドの企業理念「パンを通じて上質な時間を創り、パンを通じて心の贅沢を創る。」のもと、冷凍パンで焼きたてのおいしさを一般家庭でも日常的に楽しんでいただきたいという思いから、2018 年 3 月にコンシューマー向けブランド「Pan&」をスタートいたしました。

#### 【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](mailto:press@stylebread.com)