

報道関係者各位

株式会社スタイルブレッド

**もう試した？「バターの香りがふわっ、さっくり美味しい」メロンパン好きも大絶賛！
Pan&の新しい「はじめてパンセット」が今だけ大人気メロンパン増量中、モニター価格でお得**

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、2021 年 9 月 3 日（金）より、2020 年 6 月の発売以降大人気の「発酵バターメロンパン prime」をはじめ、新たに人気パンをセレクトした「はじめてパンセット」を発売いたします。初回購入に限り通常 4,138 円相当を 28%OFF の 2,980 円のお得プライスにてご提供。さらにリニューアルを記念して 10 月 29 日（金）までのご注文に限り「発酵バターメロンパン prime」（2 個入）を 1 袋プレゼントいたします。

お得なこの機会にパンド自慢のメロンパンほか、バラエティ豊かな焼きたてパンをぜひご自宅でお試ください。



【食べなきゃもったいない！発売当初から大人気、パンドの焼きたてメロンパン】

・発酵バター香る、カリッふわっと焼きたてメロンパンが、おうちでいつでも食べられる

トースターで 2〜3 分りベイクすると発酵バターの香りが部屋いっぱいに広がり、クッキー生地のカリッと食感とパンのふわふわ食感がたまらない、パンド自慢のメロンパンです。素朴な味の中に、バターとミルクのリッチさが感じられ、程よい甘さで軽い食べ心地が特徴。ひとつひとつ味わい深い材料を厳選したことで、香料などの余計な添加物は使用せず焼きあげています。お気に入りのコーヒー、牛乳などの飲み物と合わせれば、朝食やおやつなど、さまざまなシーンでおうちカフェ気分をいつでも手軽にお楽しみいただけます。

・「至高のメロンパン」「私の推しパンです！」お客様から大絶賛の口コミ続々！

2020 年 6 月の発売以降、人気ランキングは常に上位の「発酵バターメロンパン prime」。ご購入いただいたお客様からは「外はサククリ、クッキーが美味しくて、中はバターの香りでモチリして本当に美味しい」「焼いている時から甘い香りがして、メロンパン好きにも満足です」「いけませんね。こんなおいしいメロンパンを作るなんて。しかも乳化剤もない完全な無添加なのに、このおいしさ。コメント不要です」「子供も大好きで、もう他のメロンパンは食べなくなりました」とお褒めの声をたくさんいただいております。また、パンドの、食事にあうよう作られた少し小ぶりなサイズ感についても「大きさもちょうどよい」「朝はもちろん、小腹が空いたときにも。」というお声をいただい

【人気のメロンパンが今だけ増量！リニューアルした「はじめてパンセット」が初回に限り 28%OFF】



パンドの人気パンをセレクトした「はじめてパンセット」がこの度、大人気の「発酵バターメロンパン prime」や「Wチョコパンド」を入れてリニューアルいたしました。より多くのお客様にパンドを気軽にお召し上がりいただきたいという思いから、初回購入に限り、通常 4,138 円相当が 28%OFF となる送料無料 2,980 円のモニター価格でご提供。さらに **10月29日（金）** までのご注文で、通常価格 320 円の「発酵バターメロンパン prime」を 1 袋（2 個入）プレゼントいたします。

「はじめてパンセット」特集ページ：<https://pand.jp/firstset/>

商品 URL：<https://pand.jp/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=527>



商品名	はじめてパンセット
販売価格	通常4,138円相当が 【28%OFF】 送料無料2,980円
セット内容	●9種合計26個入 「ナチュラル/国産小麦パン」（2個入）×2袋・「ミルク/ミルクパン」（2個入）×1袋・「ハニーソイ/はちみつ豆乳パン」（2個入）×2袋・「発酵バターメロンパンprime」（2個入）×1袋・「発酵バタークロワッサンprime」（2個入）×1袋・「Wチョコパンド」（2個入）×1袋・「グラハムファイン/全粒粉パン」（4個入）×2袋・「濃厚3種のチーズクッペ」（2個入）×1袋・「パン・オ・レ」（4個入）×2袋 +10月29日（金）まで「発酵バターメロンパンprime」（2個入）×1袋増量！

■冷凍パンブランド「Pan&（パンド）」について

「Pan&（パンド）」とは、焼きたての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。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、さらに生地づくりから焼き上がりまで2日間の低温長時間熟成を採用したこだわりのパンを、毎日群馬県桐生市にある自社工場で製造しています。

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、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。リベイク時間も冷凍のまま2～3分あたため、その後庫内で6～8分保温していただくだけの手軽さもポイント。朝食はもちろん、おやつや夕食など、食べたい時にいつでも焼きたての味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もらい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