

報道関係者各位

株式会社スタイルブレッド

**秋を楽しむ"パン"アフタヌーンティーはいかが？
まるで栗きんとん！新感覚クリスピーあんパンと、
とろける断面！キャラメルクリームパンが新発売**

冷凍パンブランド「Pan& (パンド)」は、秋の新作「濃香和栗のクリスピーあんパン」と「とろける 2 層のキャラメルクリームパン」を、公式オンラインストア (<https://pand.jp/>) にて、2021 年 10 月 14 日 (木) より発売します。

さらに食欲の秋に食べたいパンを詰め合わせた「シーズナル彩 Pan&セット」を同時発売いたします。

新発売のクリスピーあんパンとキャラメルクリームパンは、朝食はもちろん、休日のランチを優雅なひとときにしてくれます。コーヒーや紅茶、フレーバーティーなどと、お気に入りのフードペアリングを見つけて秋のアフタヌーンティーをお楽しみください。



■濃香和栗のクリスピーあんパン

毎年人気の秋の栗パン。昨年は 1 ヶ月で 5500 個以上売れた大ヒット商品が、新しくなり今年も登場。

ダッチトッピングという製法でつくられたバリバリ食感の生地にもまれた、繊細で上品な甘さの和栗餡。トッピングに隠れたほのかな塩が、和栗餡の甘みを一層引き立てています。栗きんとんのような、ねっとり濃厚な後味は、クセになるおいしさです。



【商品概要】

商品名	濃香和栗のクリスピーあんパン
販売価格	【定期】399円 【通常】420円
内容	1袋2個入

【おうちで楽しむアフタヌーンティー：おすすめペアリング】

緑茶やほうじ茶との相性抜群なのはもちろん、意外なミルクティーやチャイとも良く合います。

シナモンスティックを入れると、より本格的な仕上がりに。

■とろける 2 層のキャラメルクリームパン

キャラメルクリームを練り込んだもちりとやわらかい生地の中には 2 層仕立てのクリームとソースがたっぷり。キャラメルソースとカスタードをバランス良くブレンドしたクリームにカラメルを合わせました。甘さの中に潜むほろ苦さがアクセントとなり、奥深い味わいを生み出しています。



【商品概要】

商品名	とろける2層のキャラメルクリームパン
販売価格	【定期】456円 【通常】480円
内容	1袋3個入

【おうちで楽しむアフタヌーンティー：おすすめペアリング】

キャラメルのリッチな甘さには、深煎りのコーヒーやダージリン、アッサム等のストレートティーが好相性。後味がすっきりとし、バランスよくまとまります。

【SNS でとろける断面が話題】とろける 2 層のキャラメルクリームパンは全国のスーパーでも販売中。

「Pan&とろける 2 層のキャラメルクリームパン」(2 個入) は全国のスーパーで 2021 年 9 月より販売中。すでにお召し上がりいただいたお客様からは、パンの断面のとろけるクリームを中心とした投稿が多く寄せられています。また、SNS では「キャラメルのパンは、通販で購入することはできないのでしょうか。」といったご要望も寄せられ、お客様からの声にお応えする形でオンラインストアでの販売が実現いたしました。

取扱い店舗：<https://stylebread.com/pand/stores.html>



■シーズナル彩 Pan&セット

▽新作 2 種の食べ比べをお楽しみいただけるセットです。秋の贈り物にもぴったりです。



商品名	シーズナル 彩 Pan&セット
販売価格	送料込み 4,790円
セット内容	合計8種31個入 ・「濃香和栗のクリスピーあんパン」(2個入) × 2袋・「とろける2層のキャラメルクリームパン」(3個入) × 1袋・「ハニーソイ/はちみつ豆乳パン」(2個入) × 2袋・「発酵バタークロワッサンprime」(2個入) × 2袋・「濃厚3種のチーズクッペ」(2個入) × 2袋・「マロングラッセ・ノア」(4個入) × 1袋・「コンプレ・ノア」(4個入) × 1袋・「プティブラン」(4個入) × 1袋

■Pan& Instagram キャンペーンも同時開催

Pan&公式 Instagram では、公式発売を記念して、SNS キャンペーンを開催いたします。



【キャンペーン概要】

- ・キャンペーン名：あなたはどっちの秋色スイーツパン？「パリふわ」？「とろ〜り」？投票キャンペーン
- ・実施期間：10/14（木）～10/31（日）
- ・キャンペーン参加方法

① Pan&公式 Instagram (@pand_stylebread) アカウントをフォロー。

② パリふわ「濃香和栗のクリスピーあんパン」、とろ〜り「とろける2種のキャラメルクリームパン」2つのうち、どちらが気になるか、コメント。

コメントが多かった方を選んだ方の中から、抽選で秋の新作パンのセットをプレゼントいたします。

皆様からのたくさんのご応募お待ちしております。

■冷凍パンブランド「Pan&（パンド）」について

「Pan&（パンド）」は、焼きたての最高の状態を -45°C の急速冷凍庫で一瞬にして凍らせることで、鮮度を閉じ込めています。急速冷凍をかけることで「最大氷結晶生成温度帯」という、食品の水分が水から氷に変化する温度帯（ $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ ）をすばやく突破し、食品の構造を損なうことなく冷凍保存することができます。買ってきたパンをご自宅の冷凍庫で冷凍するものと、工場で急速冷凍したPan&の冷凍パンとの違いはここにあるのです。再び焼き戻せば、焼きたてのあの薄いパリっとした皮と、みずみずしい、もっちりとした食感が、そのままの味わいで蘇ります。出来立ての料理と温かいパン。淹れたてのコーヒーと焼きたてのパン……。Pan&には、パンと一緒に楽しむものすべてを届けたいという意味が込められています。

【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。

自家製の発酵種＜桐生酵母＞や厳選素材を使用し、生地作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。

主にホテル・レストランを中心とする外食産業への業務用販売、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、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。忙しい毎日だからこそ、上質と節約を兼ね備えた、パンのある新しいライフスタイルを提案していきます。

【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