



 **STYLE BREAD**

stylebread.com



STYLE BREAD

STYLE BREAD is the professionals' Bakery specializing in high quality frozen breads. Baked with natural yeast, good ingredients and using traditional processing methods. Enjoy our freshly baked natural & safe bread.

2025 Catalog



CONTENTS

- 04 冷凍パンがおいしい理由
- 06 「食のプロ」のためのパン
- 08 ブレッドボックス
- 10 デニッシュ
- 12 プティパン
- 18 バゲット&桐生酵母パン
- 20 プルマン
- 22 バラエティ
- 24 国産小麦のお菓子
- 26 風と水「桐生酵母」
- 28 素材と製法のこだわり
- 30 持続可能な社会を目指して
- 31 安心・安全への取り組み
- 32 おいしいお召し上がり方
- 33 ご注文・ご配送方法
- 34 商品一覧
- 36 スタイルブレッドの歩み
- 39 会社概要

冷	凍	パ	ン	が	
お	い	し	い	理	由

一般に冷凍パンというクオリティが低いように受け取られがちですが、伝統製法で丁寧に時間をかけて作り、最高の状態で冷凍されたスタイルブレッドのパンを食べていただければ、今までの冷凍パンのイメージや常識が変わることになるでしょう。

パンにとって本来余分な添加物や保存料などを使用しないナチュラルなパンの流通も、スタイルブレッドの冷凍技術によって可能となりました。

独自のノウハウによって、焼き立てのパンを瞬間冷凍させる私たちの冷凍パンなら、使いたい時に使いたい数を取り出してリベイク（再焼成）するだけで、焼き立て本来の風味をお客様にご提供いただけます。

スタイルブレッドの冷凍パンは、お料理と合わせるパンの条件である「おいしいこと」そして「簡便で使い勝手が良いこと」を兼ね備えたハイクオリティな冷凍パンです。



パンの味が落ちる原因

それは乾燥とデンプンの劣化です

パンは焼き立ての瞬間から、中に含まれる水分がどんどん蒸発して乾燥していきます。この乾燥がパンの硬さの原因です。また、パンのおいしさの基となるデンプンも時間とともに劣化していきます。デンプンの劣化はボソボソとした食感の原因となります。この乾燥とデンプンの劣化を防げれば、パンはいつでもおいしく食べられます。

冷凍しない場合



デンプンの劣化 = ボソボソ食感
水分の蒸発 = 硬くなる

冷凍パンの場合



||
しっとり、もちもち

乾燥とデンプンの劣化を

最も効果的に防ぐ方法が冷凍技術です。

実は余ったパンを冷凍庫に保存するのは、とても理にかなった方法なのです。しかし買ったパンを冷凍するのは、その時点からの劣化を防ぐだけであって、パンを冷凍するのに一番良い方法は、焼き立て直後の最高においしい状態を一気に閉じ込めることです。

補足

パンの保存方法で一番適さないのが冷蔵庫です。冷蔵庫の温度帯ではデンプンの劣化が促進され、水分も抜けて乾燥していきます。



— 冷蔵庫 ×
— 冷凍庫 ○



Professional Use

「食のプロ」のためのパン

従来からの業務用パンや輸入冷凍パンに物足りなさを感じていませんか？
大切なお料理と合わせるパンを、近所のベーカリーの中から選んでいませんか？

私たちスタイルブレッドは、料理人のために、料理に合わせるパンを焼く、
「食のプロ」専用のベーカリーです。

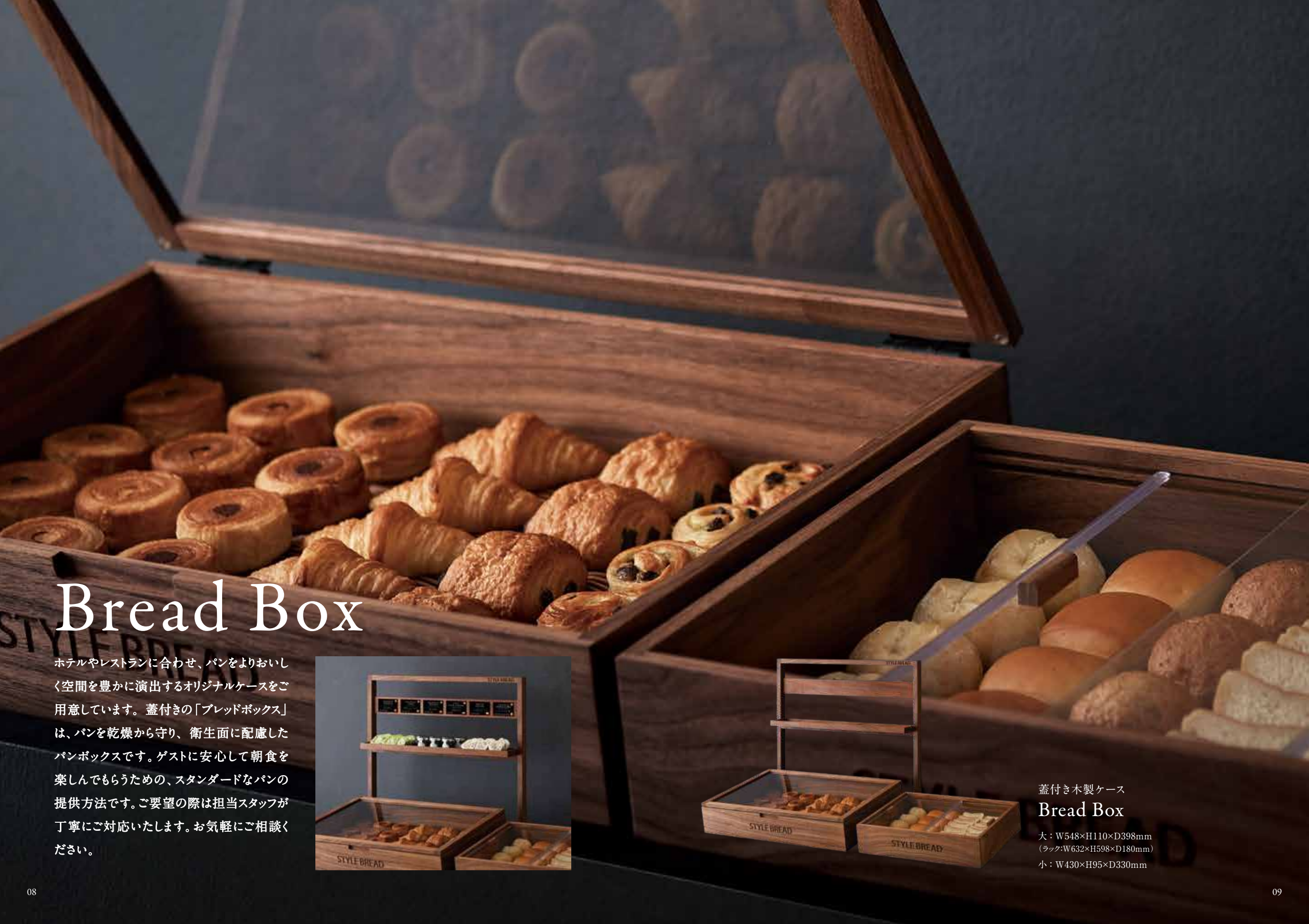
現在、スタイルブレッドのパンは、全国約4,000社以上のホテルやレストランで採用され、
シェフが使うプロ専用のパンとして、多くの料理人から支持されています。

スタイルブレッドのパンは、合わせた料理の価値を引き出すために、自家製酵母でゆっくりと熟成させ、
一つ一つ丁寧に焼き上げています。

また大切な料理と同じく、安心・安全への取り組みも私たちの最大の関心事です。

すべての契約を直接取引で結び、お客様の手に届くまで、口に入るまでが品質と考え、
その維持に取り組んでいます。

料理人のためのパン。私たちのパンは「Professional Use」です。



Bread Box

ホテルやレストランに合わせ、パンをよりおいしく空間を豊かに演出するオリジナルケースをご用意しています。蓋付きの「ブレッドボックス」は、パンを乾燥から守り、衛生面に配慮したパンボックスです。ゲストに安心して朝食を楽しんでもらうための、スタンダードなパンの提供方法です。ご要望の際は担当スタッフが丁寧に対応いたします。お気軽にご相談ください。



蓋付き木製ケース

Bread Box

大：W548×H110×D398mm
(ラック：W632×H598×D180mm)

小：W430×H95×D330mm

Danish

デニッシュ

朝食シーンで活躍する、A.O.Pバターや国産バターなど、厳選した素材を使用した、スタイルブレッドこだわりのデニッシュアイテムをご用意しました。



国産小麦
使用



国産バタークロワッサン

国産バターを100%使用した贅沢なクロワッサンです。バターの風味豊かでコクがあり、軽い食感ですので食事用として幅広くご利用いただけます。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、パン酵母、食塩、脱脂粉乳、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約9.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200033



A.O.Pバタークロワッサン

フランスの伝統的な製法で作られた、ポワトゥー・シャラント地方のA.O.Pバターを使ったリッチな風味のクロワッサン。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(フランス製造)、発酵バター、砂糖、パン酵母、小麦たん白、食塩/乳化剤、V.C、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約10.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200034



パン・オ・ショコラ

フランス産ビターチョコレートを用いたバターの風味豊かな生地で作ったデニッシュペストリー。

発注単位:1袋=15個

原材料:小麦粉(フランス製造)、発酵バター、チョコレート、砂糖、パン酵母、食塩、小麦たん白/乳化剤、香料、V.C、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、大豆

長さ:約6.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK150004

国産小麦
使用



New

デニッシュロール クリーム

国産小麦と国産バターを100%使用した贅沢なデニッシュ生地に、カスタードクリームを絞って焼き上げました。

発注単位:1袋=18個

原材料:小麦粉(国内製造)、バター、フラワーペースト、砂糖、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、モルトエキス/増粘剤(加工澱粉)、グリシン、安定剤(ローカスト)、保存料(ソルビン酸K)、香料、pH調整剤、カラチノイド色素、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK180002

国産小麦
使用



New

デニッシュロール ショコラ

国産小麦と国産バターを100%使用した贅沢なデニッシュ生地に、チョコをトッピングして焼き上げました。

発注単位:1袋=18個

原材料:小麦粉(国内製造)、バター、準チョコレート、砂糖、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、モルトエキス/乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、大豆

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK180003

国産小麦
使用



New

デニッシュロール シナモン

国産小麦と国産バターを100%使用した贅沢なデニッシュ生地に、シナモンフィリングを入れて焼き上げました。

発注単位:1袋=18個

小麦粉(国内製造)、バター、シナモンフィリング(砂糖、ショートニング、シナモンパウダー)、砂糖、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、モルトエキス/増粘剤(加工澱粉)、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、大豆

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK180004



パン・オ・レザン

クリーミーなカスタードとレーズンの自然な甘さを楽しめる朝食やおやつにぴったりの定番のデニッシュ。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(フランス製造)、発酵バター、レーズン、砂糖、パン酵母、小麦たん白、ホエイパウダー、食塩、脱脂粉乳/加工澱粉、乳化剤、リン酸塩Na、安定剤(酢酸Ca)、V.C、着色料(カロテン、ウコン、パプリカ)、香料、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約5.8cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200035



国産小麦
使用

国産小麦を使用しています。



ハラル認証を取得しています。

Petit Pains

プティパン

ヨーロッパのレストランでは、とても親しまれている小ぶりのパン。アイテムが豊富で使いやすく、お料理との組み合わせも自由自在。



Mサイズの卵よりやや大きめの食べやすい大きさ。これはヨーロッパにおける高級パンのスタンダードサイズです。



2024年9月、素材にこだわったフォカッチャ2種が新たにラインアップ。程良い塩味とプティサイズがお酒のおともにもおすすめです。

国産小麦
使用



New

枝豆フォカッチャ

北海道産の枝豆とシュレッドチーズを練り込んだフォカッチャ。もちっとした食感に、枝豆のうまみとチーズの香りでお酒がすすむおつまみパンです。

発注単位:1袋=20個
原材料:小麦粉(国内製造)、むき枝豆(国内製造)、ナチュラルチーズ、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルトエキス、ブラックペッパー／セルロース、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
アレルゲン:小麦、乳成分、大豆
長さ:約6.0cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200036

国産小麦
使用



New

オリーブフォカッチャ

スペイン産のグリーンオリーブとオリーブオイルを贅沢に使用したフォカッチャ。オリーブの香りと風味豊かな味わいが広がる、大人のためのパンです。

発注単位:1袋=20個
原材料:小麦粉(国内製造、フランス製造)、オリーブ(スペイン製造)、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルトエキス、小麦モルト／酸味料、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)
アレルゲン:小麦
長さ:約6.5cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200037

国産小麦
使用

国産小麦を使用しています。

HALAL

ハラル認証を取得しています。



クッペ

三ツ星レストランでもよく使われる形の、香りの良いキュートなフレンチ・プティパンです。見た目にも可愛いクッペは、お料理の最良のパートナーです。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、ライ麦全粒粉(ドイツ製造)、食塩、モルト、パン酵母、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約8.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200005



リュスティック

素朴な、田舎風の、という意味のレストラン専用プティパン。素朴な形は成形時にストレスをかけないので風味が際立ちます。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造、フランス製造)、ライ麦全粒粉(ドイツ製造)、食塩、モルト、パン酵母、モルトエキス、小麦モルト

アレルギー:小麦

長さ:約8.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200021



パン・オ・レ

牛乳100%で作ったとても口当たりの良い、ほんのり甘いソフトタイプのプティパンです。上質なフレッシュバターを贅沢に使用しています。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、牛乳、グラニュー糖、バター、食塩、パン酵母、卵、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200011



プティミッシュ

ライ麦と石臼挽き小麦粉をブレンドした自家製酵母パンです。パリのパン屋で古くから親しまれている伝統パン「ミッシュ」をプティパンにしました。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、ライ麦全粒粉(ドイツ製造)、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルト、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200016



コンプレ・ノア

香ばしいローストクルミをゴロゴロとふんだんに入れた、小麦全粒粉のパンです。全粒粉とクルミの相性はとても良く、風味・食感ともに豊かです。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、くるみ、小麦全粒粉(国内製造)、牛乳、砂糖、オリーブオイル、食塩、モルト、パン酵母、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分・くるみを含む)

アレルギー:小麦、乳成分、くるみ

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200008



グラハムファイン

小麦全粒粉の豊かな香りをまるごと楽しむプティパンです。ナチュラルシュガーが入っていて、とてもやわらかく、軽い口当たりです。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、小麦全粒粉(国内製造)、牛乳、砂糖、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルト、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200014



はちみつ豆乳パン

はちみつと豆乳を練り込んだソフトでもっちりとしたほんのり甘い、自家製酵母パンです。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、豆乳、はちみつ、砂糖、菜種油、パン酵母、食塩、モルトエキス、(一部に小麦・大豆を含む)

アレルギー:小麦、大豆

長さ:約5.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200019

※「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。



プティブラン

口当たりの軽い、ソフトな食感のプティパンです。若干の砂糖とバターを使用し、どなたにも食べやすく、プレーンタイプですのでお料理を選びません。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、グラニュー糖、バター、ショートニング、食塩、パン酵母、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約9.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200006



ライスファイン

お料理を楽しむ米粉パンです。国産小麦が主原料のシンプルなパンに、米粉ともち米粉をブレンドすることで、もっちりとした食感に焼き上げました。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、上新粉(国内製造)、もち米粉(国内製造)、砂糖、こめ油、食塩、パン酵母、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約6.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200015



パン・オ・ルージュ

フランス語で「赤」を意味する「ルージュ」。ワインと赤い果実が生み出したラグジュアリーブレッド。心地良い酸味と色合いで、テーブルに彩りを加えます。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、ラズベリー、カシス、砂糖、ワイン、パン酵母、食塩、モルトエキス／酸化防止剤(亜硫酸塩)

アレルギー:小麦

長さ:約5.7cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200010



フォカッチャ

国産小麦を使用し、オリーブオイルを練り込んだソフトタイプのプティパンです。バターのほか、オリーブオイルと合わせても相性抜群。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造、フランス製造)、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルトエキス、小麦モルト

アレルギー:小麦

長さ:約8.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200022



ブリオッシュ・ブール

上質なフレッシュバターと卵黄を贅沢に使用しています。お料理に合わせるブリオッシュとして軽い食感に仕上げました。クラシカルなソースにも良く合います。

発注単位:1袋=20個

原材料:小麦粉(国内製造)、バター、加糖卵黄、グラニュー糖、はちみつ、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、卵、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵

長さ:約6.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK200020

※「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。



バゲッティーヌ

オーソドックスなフランスパンの生地、少量のバター、牛乳、卵を入れました。通常のフランスパンに比べ、やわらかく食感も軽やかです。

発注単位:1袋=20個
原材料:小麦粉(国内製造)、牛乳、卵、バター、グラニュー糖、食塩、モルトエキス、パン酵母、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
アレルゲン:小麦、乳成分、卵
長さ:約17.0cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK200001



デュラムファイン

デュラム小麦を100%使用したイタリアで最もポピュラーな形のプチパンです。デュラム小麦の特長である「甘み」と「コク」を活かしました。

発注単位:1袋=20個
原材料:小麦粉(国内製造)、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルトエキス
アレルゲン:小麦
長さ:約7.0cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK200007



プティポワン

サツマイモのペーストを練り込んだ国産小麦、自家製酵母使用のナチュラルなパンです。やわらかく自然な甘みがあり、朝食にぴったりです。

発注単位:1袋=16個
原材料:小麦粉(国内製造)、さつまいもペースト、菜種油、砂糖、食塩、パン酵母、モルトエキス
アレルゲン:小麦
長さ:約7.0cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK160001



キャロットロール

国産にんじん「こいくれない」のペーストを練り込んだ、野菜パン。やわらかい食感で朝食にぴったりです。

発注単位:1袋=16個
原材料:小麦粉(国内製造)、にんじんペースト(国内製造)、砂糖、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス
アレルゲン:小麦
長さ:約6.5cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK160002



プティブール

フレッシュバターを使った口溶けの良いプチパン。原材料のロスを減らす取り組みとして、老麺(パン生地の切れ端)を使用しています。

発注単位:1袋=20個
原材料:小麦粉(国内製造)、牛乳、グラニュー糖、バター、パン酵母、食塩、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)
アレルゲン:小麦、乳成分
長さ:約6.0cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK200031



グルテンフリーパン

新潟県産米粉を100%使用した、ふんわりもちもち食感の丸パン。アレルギー特定原材料28品目不使用です。常温解凍のみでお召し上がりいただけます。

発注単位:1袋=18個(個包装)
米粉(うるち米(新潟県産))、砂糖、食用こめ油、コーンスターチ、イースト、グルコマンナンペースト、食塩、白いんげん粉／加工でん粉、トレハロース、増粘剤(HPMC、グァーガム)、乳化剤
長さ:約6.5cm
賞味期限:製造日より冷凍で180日間
※アレルギー特定原材料28品目不使用です。
商品コード:SK180001



フィグ・ノア

ドライイチジクとクルミを入れたプチパン。全粒粉が香ばしく、チーズや濃厚なソースとの相性が良く、お肉料理におすすめです。

発注単位:1袋=20個
原材料:小麦粉(国内製造)、ドライイチジク、くるみ、ライ麦全粒粉、食塩、パン酵母、モルト、上新粉、モルトエキス、(一部に小麦・くるみを含む)
アレルゲン:小麦、くるみ
長さ:約5.5cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK200004



ナチュラル

国産小麦を100%使った純粋小麦味のパンです。乳成分・卵を一切使わず、丁寧につくられたパンは、小麦本来の風味を豊かに味わうことができます。

発注単位:1袋=12個
原材料:小麦粉(国内製造)、オリーブオイル、砂糖、食塩、パン酵母、モルトエキス
アレルゲン:小麦
長さ:約7.5cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK120004



ハニーソイ

はちみつと国産の豆乳を練り込んだ、ソフトでもっちりとしたパンです。はちみつの香りとやさしい甘みが感じられます。お肉料理とも良く合います。

発注単位:1袋=12個
原材料:小麦粉(国内製造)、豆乳、はちみつ、砂糖、菜種油、パン酵母、食塩、モルトエキス、(一部に小麦・大豆を含む)
アレルゲン:小麦、大豆
長さ:約7.5cm
賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間
商品コード:SK120005

※「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。



Baguette & Kiryu Sourdough

バゲット&桐生酵母パン

小麦本来の味、香り、甘みを引き立たせるために素材はあくまでもシンプル。レストランのために焼き上げたパンは、無駄を出さないちょうど良い大きさ。お料理と合わせたメニューから、サンドイッチスタイルまでアレンジ自在なバゲットです。

国産小麦使用

HALAL

レストランバゲット

クラスト（表皮）はパリッ、クラム（中身）はふわっと軽い食感に仕上げました。とても食べやすく、小麦の甘さをお楽しみいただけるバゲットです。

発注単位:1袋=4本

原材料:小麦粉（国内製造）、食塩、パン酵母、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約32.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード: SK040003

国産小麦使用

HALAL

クラシックバゲット

フランス産の小麦粉を使用して昔ながらの製法にこだわったクラシックなバゲット。オリジナルブレンドの小麦粉で、風味豊かな味わい深い本格バゲットです。

発注単位:1袋=4本

原材料:小麦粉（国内製造）、食塩、モルト、モルトエキス、パン酵母

アレルギー:小麦

長さ:約32.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード: SK040002

国産小麦使用

HALAL

桐生酵母パン

ごろっと大きくテーブルロールの定番のパンです。米粉が入りやわらかく、ちょうど良いもっちり感が特長です。パンズとしてやテーブルシアパンとしてもぴったり。

発注単位:1袋=8個

原材料:小麦粉（国内製造）、上新粉（国内製造）、砂糖、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約8.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード: SK080005

国産小麦使用

HALAL

桐生酵母パン 全粒粉

素材感を活かした、全粒粉たっぷりのパンです。見た目はハード系のようにですが、しっとりやわらかく、風味豊かで、ナチュラルな食のシーンにもぴったり。

発注単位:1袋=8個

原材料:小麦粉（国内製造）、小麦全粒粉（国内製造）、牛乳、砂糖、はちみつ、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス、（一部に小麦・乳成分を含む）

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約8.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード: SK080006

※「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。

国産小麦使用

HALAL

桐生酵母ロール

「桐生酵母パン」をサンドイッチやドッグパン、やわらかいバゲットの代わりとしてなど、様々なシーンでお楽しみいただけるようコップベ型にしました。

発注単位:1袋=10個

原材料:小麦粉（国内製造）、上新粉（国内製造）、砂糖、オリーブオイル、食塩、パン酵母、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約15.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード: SK100001

国産小麦使用

HALAL

桐生酵母ロール 全粒粉

「桐生酵母パン全粒粉」をサンドイッチやドッグパン、スライスしての提供など様々なシーンでお楽しみいただけるようコップベ型にしました。

発注単位:1袋=8個

原材料:小麦粉（国内製造）、小麦全粒粉（国内製造）、牛乳、砂糖、はちみつ、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス、（一部に小麦・乳成分を含む）

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約16.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード: SK080001

※「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。

Pullman

プルマン

大切な朝のはじまり、朝食のためにつくった小さな角型の食パンです。カフェスタイルのフレンチトーストや朝食などで活躍する、スタイルブレッドこだわりのサイズです。

国産小麦
使用



プルマン ホワイト

10枚スライス

小麦本来の香りと甘みを活かした、もっちりふんわりで味わい深く、ホテルの朝食やカフェプレートにぴったりの、食パンの決定版です。

発注単位:1袋=6本(10枚スライス)

原材料:小麦粉(国内製造)、オリーブオイル、砂糖、食塩、パン酵母、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約16.5cm/高さ:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK060025

国産小麦
使用



プルマン 全粒粉

10枚スライス

小麦の表皮や胚芽の程よい粒々とした食感と香ばしさが特長の、全粒粉の豊かな香りを楽しむミニ食パン。

発注単位:1袋=6本(10枚スライス)

原材料:小麦粉(国内製造)、小麦全粒粉(国内製造)、砂糖、大麦粉、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約16.5cm/高さ:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK060023

国産小麦
使用



プルマン パンプキン

10枚スライス

かぼちゃを練り込んだ、鮮やかな黄色が目を惹くミニ食パン。国産小麦の生地はしっとりと風味豊かな味わいです。

発注単位:1袋=6本(10枚スライス)

原材料:小麦粉(国内製造)、かぼちゃ(国内製造)、砂糖、バター、パン酵母、食塩、脱脂粉乳、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルギー:小麦、乳成分

長さ:約16.5cm/高さ:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK060022

国産小麦
使用



プルマン ベリー

10枚スライス

フランボワーズとビーツのピューレを練り込んだ国産小麦のミニ食パン。フランボワーズの酸味は心地良く、鮮やかな色が食事に彩りを添えます。

発注単位:1袋=6本(10枚スライス)

原材料:小麦粉(国内製造)、ビーツ、ラズベリー、砂糖、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス

アレルギー:小麦

長さ:約16.5cm/高さ:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK060024

国産小麦
使用



フォアグラブリオッシュ

フォアグラ用に用意したミニプルマン型のブリオッシュです。上質なバターと卵黄をたっぷりと使用し、軽い食感に仕上げました。

発注単位:1袋=6本(スライスなし)

原材料:小麦粉(国内製造)、バター、加糖卵黄、グラニュー糖、はちみつ、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵

長さ:約16.5cm/高さ:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK060004

※「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。



この小さなサイズ感が特長です。お皿の上でお料理に合わせて多彩なアレンジを演出してください。

国産小麦
使用



国産小麦を使用しています。



ハラル認証を取得しています。

Variety

バラエティ

シーン・サービスに合わせてセレクトできる
バラエティアイテム。オープンサンドなど、アイ
デア次第で差別化できる商品です。



国産小麦
使用



ベーグルプレーン ミニ

国産小麦本来の香りともっちり感、甘みを
シンプルにお楽しみいただけるプレーン
タイプのベーグルです。どんな具材とも好
相性。

発注単位:1袋=12個

原材料:小麦粉(国内製造)、オリーブオイル、グラ
ニュー糖、食塩、パン酵母、モルトエキス

アレルゲン:小麦

直径:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK120001

国産小麦
使用



ベーグルチーズ ミニ

2種のチーズを使用した、チーズたっぷ
りのベーグルです。生地の中にはダイス
チーズ、表面にはパウダーチーズをの
せて焼き上げました。

発注単位:1袋=12個

原材料:小麦粉(国内製造)、プロセスチーズ、
オリーブオイル、グラニュー糖、ナチュラルチーズ、
食塩、パン酵母、モルトエキス/乳化剤、セルロース、
(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルゲン:小麦、乳成分

直径:約7.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK120002



ライブレッド レーズンとクルミ

ライ麦の風味とレーズンの甘さが良く
合います。とても食べやすく、スライスして
サラダプレートと一緒にサービスしても
グッドアイデアです。

発注単位:1袋=8本

原材料:小麦粉(国内製造)、レーズン、ライ麦
全粒粉(ドイツ製造)、くるみ、食塩、パン酵母、モルト、
モルトエキス、(一部に小麦・くるみを含む)

アレルゲン:小麦、くるみ

長さ:約16.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK080003

国産小麦
使用



チャバタ

国産小麦を使用し、オリーブオイルの
入ったソフトタイプのシンプルなパン。使
いやすいサイズ感でお料理のイメージに
合わせてカット数を調節できます。

発注単位:1袋=4本

原材料:小麦粉(国内製造、フランス製造)、オリーブ
オイル、食塩、パン酵母、モルトエキス、小麦モルト

アレルゲン:小麦

長さ:約30.0cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK040007

※ストレスフリー製法の為、大きさ・形状に多少の
バラつきがあります。

国産小麦
使用



ミディグラハム

小麦全粒粉の豊かな香りとナチュラルな
甘み、ほどよい粒感の口当たりが特長
です。サンドイッチやオープンサンド、カフェ
スタイルなどサービスの幅を広げます。

発注単位:1袋=15個

原材料:小麦粉(国内製造)、小麦全粒粉(国内
製造)、牛乳、砂糖、オリーブオイル、パン酵母、食塩、
モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)

アレルゲン:小麦、乳成分

長さ:約11.2cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK150002

国産小麦
使用



国産小麦を使用しています。



ハラル認証を取得しています。



厳選した素材で、体にやさしい定番
カフェスイーツ「マフィン」をご用意
いたしました。あらゆるシーンにマッチ
するミニサイズです。

Sweet

国産小麦のお菓子

国産小麦
使用



マフィン
プレーン

プレーンの素朴な味を堪能でき、どんな
年齢層にも喜ばれる万能なシンプルマ
フィンです。ミニサイズであらゆるシー
ンに合わせられます。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、マーガリン、卵、砂糖、
牛乳、食塩／ベーキングパウダー、乳化剤、香料、
V.E、着色料(カロテン)、(一部に小麦・乳成分・卵・
大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆

長さ:約4.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240001

国産小麦
使用



マフィン
キャラメルバナナ

キャラメル風味の生地にはセミドライバナ
ナを入れました。キャラメルのほろ苦さの
中にバナナの甘みが引き立ちます。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、
ドライバナナ、グラニュー糖、牛乳、食塩、アーモンド／
ベーキングパウダー、乳化剤、香料、漂白剤(亜硫
酸塩)、V.E、着色料(カロテン)、(一部に小麦・乳成
分・卵・大豆・バナナ・アーモンドを含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆、バナナ、アーモンド

長さ:約4.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240003

国産小麦
使用



マフィン
チョコチップ

プレーンの生地にはココアを練り込み、
チョコチップをたっぷり入れました。チョコ
好きにはもちろん、幅広い層に喜ばれる
マフィンです。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、マーガリン、卵、砂糖、
チョコレート、牛乳、ココアパウダー、食塩／ベーキン
グパウダー、乳化剤、香料、V.E、着色料(カロテン)、
(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆

長さ:約4.5cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240004

国産小麦
使用



ホテルメロンパン
ミルク

北海道産の牛乳と練乳を使用した、
ミルクフレーバーのメロンパンです。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、牛乳、加糖練乳、グラ
ニュー糖、マーガリン、砂糖、卵、バター、パン
酵母、食塩、モルトエキス／乳化剤、香料、酸化
防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部に小麦・
乳成分・卵・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆

長さ:約5.2cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240006

国産小麦
使用



ホテルメロンパン
チョコレート

ドミニカ産有機カカオを使用したチョコ
チップ入りのカカオの風味豊かなチョコ
のメロンパンです。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、牛乳、加糖練乳、グラ
ニュー糖、砂糖、マーガリン、卵、有機チョコレート、バター、
チョコレート、ココアパウダー、パン酵母、食塩、モルト
エキス／乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、着色料
(カロテン)、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆

長さ:約5.2cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240008

国産小麦
使用



ホテルメロンパン
宇治抹茶

京都宇治産抹茶を使用した、上品な
香りたどよう和のメロンパンです。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、牛乳、グラニュー糖、
加糖練乳、マーガリン、卵、砂糖、バター、抹茶(国
内製造)、パン酵母、食塩、モルトエキス／乳化剤、
香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一
部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆

長さ:約5.2cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240009

国産小麦
使用



ホテルメロンパン
とちおとめ苺

とちおとめ苺のやさしい甘さが特長の、
いちごフレーバーのメロンパン。

発注単位:1袋=24個

原材料:小麦粉(国内製造)、ピーズ、グラニュー糖、
加糖練乳、マーガリン、砂糖、ラズベリー、卵、バター、
いちごピューレ(フランス製造)、パン酵母、いちご果汁
パウダー(国内製造)、食塩、モルトエキス／乳化剤、
香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)、(一部
に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)

アレルギー:小麦、乳成分、卵、大豆

長さ:約5.2cm

賞味期限:製造日より冷凍で12ヵ月間

商品コード:SK240007



国産小麦
使用



国産小麦を使用しています。



ハラル認証を取得しています。

風と水 桐生酵母

桐生の山紫水明が育てる 自家製「桐生酵母」

パンづくりは本来、その土地の恵みを受けてできる、自然の恩恵の賜物です。私たちがパンを焼いている「桐生」は、渡良瀬川と桐生川の二つの清流が交わる、水にとっても恵まれた町です。

その場所は上州の名峰・赤城山の南面に広がり、三方を豊かな山に囲まれた町には「赤城おろし」と呼ばれる強い風が吹き渡ります。パンの生命である酵母は、生まれた土地の空気や水と出会うことによって個性を育み、ゆっくりと熟成されていきます。パンづくりに適した理想の環境と、その志を受け継ぐパン職人の情熱と技が、「桐生酵母」の名を戴く、パンづくりの原点です。

私たちにとってこの桐生の地は、パンづくりのふるさとであり、聖地です。

「桐生酵母」のはじまり

明治の終わりに、新潟の農家の二男として育った初代田中健治は、独り立ちの手段として菓子職人の道を歩みはじめました。当時は「菓子」といっても、お饅頭づくりが主な仕事で、中でも健治の作るお饅頭はとて評判を呼んだそうです。美味しさの秘密は自家製の酵母を入れてつくる技法にありました。評判に自信を付けた健治は、独立の地として「桐生」を選びます。その時代、絹織物で栄えた桐生ですが、健治がこの地「桐生」に決めた理由は、得意とする自家製酵母づくりにとって最高の土地であるとの思いからでした。

独立を果たした健治は、自慢の自家製酵母を当時舶来文化として流行り始めていたパンづくりへも応用していきました。その後現在に至るまで、桐生でのパンづくりは改良を重ねながら大切に引き継がれています。健治の酵母を育てる確かな目と情熱が「桐生」を選び、今でも私たちのパンづくりを支えています。

パンをおいしくする酵母の働き

「桐生酵母」とは、スタイルブレッドの【天然酵母研究所】で独自培養された、自家製酵母種です。

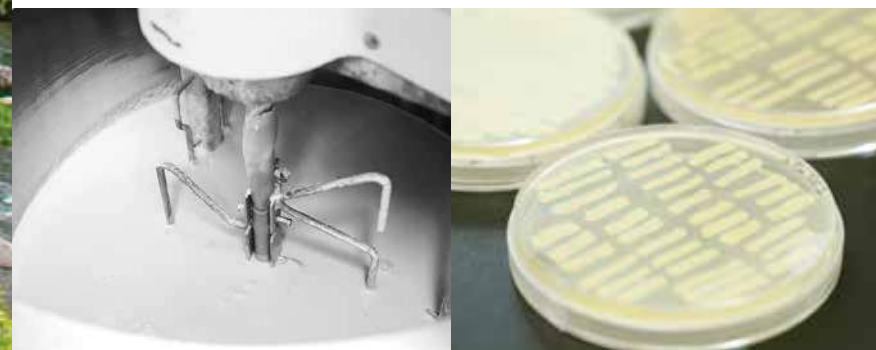
この酵母種の特徴は、酵母菌【サッカロミセス】と乳酸菌【ラクトバチルス】という、2つの製パン性に適した菌の働きにより、小麦の甘みを引き出した、軽やかな風味と味わいのパンが焼き上がることです。

群馬県広域で採れる厳選した国産の小麦粉と桐生の水を合わせ、長年の経験則をもとに培養される「桐生酵母」は、発酵力と風味のバランスを重視した製パン酵母種として、定期的に種継ぎ(*)を繰り返し、安定的保管管理体制のもとで品質が守られています。

酵母菌の発酵力で焼き上がったパンのクラスト(表皮)は薄く、リベイク(再焼成)にも適しています。

特性としてパン生地の高保湿性に優れ、しっとりとした柔らかなクラム(中身)のパンに仕上がります。

※種継ぎ:伝統手法として、酵母種をリフレッシュ(再活性化)させる工程です。



厳選した素材と製法

私たちが使用する小麦粉は大きく分けて2種類です。

その1つは群馬県産を主体にした国産100%の小麦粉です。「桐生酵母」という日本で育つ酵母菌には、やはり日本の土壌で育った小麦粉がとても良く合います。

もう1つはフランス産の上質な小麦粉を主体に、ロースト（焙煎）して深い香りの小麦粉を加えたスタイルブレッドだけの黄金比配合です。

どちらも製粉会社との協働により開発したオリジナルブレンドの小麦粉で、パンが焼き上がったときの芳醇な香りと、粉の香ばしさのバランスが最も優れている小麦粉を選びました。

国産小麦には国産の塩、 フランス産小麦にはゲランドの塩

パンづくりにとって塩の選定は「どのようなパンにしたいのか?」を決める思想的な部分。国産小麦に何が合うのか吟味した結果、国産の塩に辿り着きました。

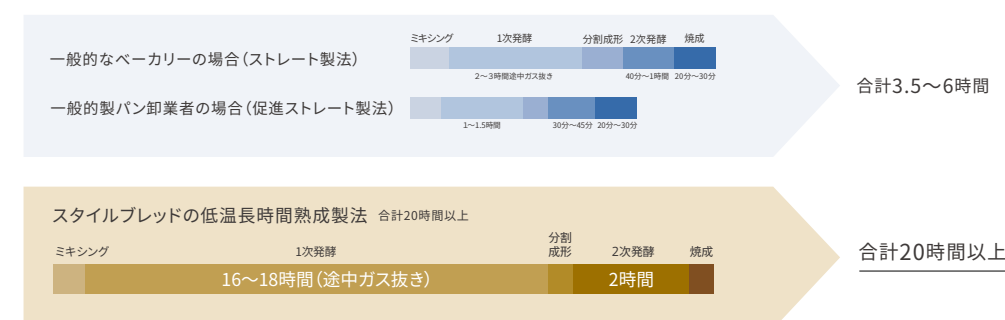
わたしたちが選んだのは高知県室戸沖海洋深層水を100%使用した平窯結晶塩です。伝統製法の平窯で炊き上げた結晶を高温焼成し、さらに大粒を取り除き粒度を調整したこだわりの逸品。もっちりしたパンには風味豊かな平窯塩がぴったりです。

また、フランス産小麦を主体としたスタイルブレッドオリジナル粉にはゲランドの塩を合わせます。フランスブルターニュ地方の塩職人によって作られるゲランドの天然塩は、本場フランスの香りを持ったハード系のパンの風味を引き立てます。

酵母を生かす寒仕込みを、パンづくりに再現

日本では昔から、味噌や醤油、酒などの酵母を使った食品は、冬の寒い時期に仕込む習慣がありました。それは、厳しい冬の気候が酵母の性質を生かし、おいしく柔らかにすることを知っていた先人の知恵でもありました。私たちのパンづくりでも、現代版寒仕込み「低温長時間熟成製法」を採用しています。それはまだイースト（酵母の工業製品）が発達していない1950年代以前、フランスの田舎でお母さんが丸2日かけて作るパンづくりの方法。自然の酵母でゆっくりと育てられ、大切に食べられたパンを現代に再現した製法です。

フランスパン製法（時間）の違い





持続可能な社会を目指して

フードロスへの取り組み

年間1,669万トン以上もの食品が廃棄される日本。中でも、まだ食べられるのに捨てられてしまう“フードロス”は、523万トン以上にのぼります。冷凍パンの普及はこの現象において有効な解決策であると同時に、つくる側の責任としてしっかりと受け止め、製造過程においてもパンや材料がロスにならないようファクトリーで試行錯誤を繰り返し、無駄のないパンづくりに日々力を注いでいます。

さらにこれまで大量に処分していたパン生地の切れ端を使って、パンをつくり、原材料のロスを減らす取り組みを行っています。

こちらの取り組みの商品情報は
P17をご参照ください

パンを通じた社会貢献

スタイルブレッドでは、パンづくりに励んでいるからこそできることを常に考え、社会に貢献していきたいと考えています。フードバンクへの寄付をはじめ、子ども食堂や地域イベントへのパンの提供など、私たちのパンによって笑顔が生まれたり、負が解消される場面に積極的に参画し、あらゆる方面でパートナーシップを結び、豊かな未来の創造を目指しています。



安心・安全への取り組み ISO22000取得

スタイルブレッドは「安心・安全への取り組み」として、2013年10月25日付けで、ISO22000（食品安全マネジメントシステム:HACCPによる食品安全管理を核とした規格）を取得いたしました。

使用する原材料は、厳選された素材を安全を確認して調達しています。

運営面では一般衛生に関する社内規定を定め、納入原材料の点検のほか、徹底した社員教育により従業員の衛生管理および工場衛生管理を行っています。

また、安全性の検査として出荷前検査過程において、目視だけでなく金属探知機での異物チェックを行います。味・食感・香り・形状の品質面では、定期的な第三者機関による菌検査と併せて、品質保証専任のスタッフが配送後お客様が召し上がる状況を想定し、定められた年間計画に沿って商品別・製造時期別に「おいしさ」を評価する官能検査を行います。

スタイルブレッドを選んでくださったお客様とのお約束と信頼のために、私たちは安全衛生を第一に品質保持に努めています。

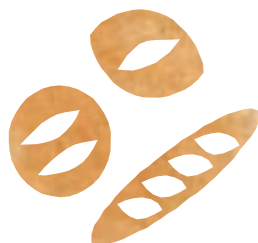


近年急速に増加するインバウンドにより、日本でも食のグローバル化が加速し、ハラル対応へのニーズが高まっています。安心・安全なパンづくりに取り組むスタイルブレッドでは、ハラル認証を受ける上で大きなネックとなり得る添加物の使用や製造工程もクリアし、ほとんどのパンでハラル認証取得が実現しました。

おいしいお召し上がり方

Step 1

必要な分だけ解凍



常温で約30分程度自然解凍します。

Step 2

パンに水分を補う



オープンのスチーム機能または霧吹きで表面に水分を補います。

Step 3

オーブンでリベイク



200℃～220℃の予熱したオーブンで2～5分リベイク（再焼成）すれば完成です。

※リベイク時間を調節していただければ、好みの焼き色を出せます。

焼き時間の目安

商品名 (50音順)	時間の目安 (分)
A.O.Pバタークロワッサン	3
桐生酵母パン2種	5
桐生酵母ロール2種	5
キャロットロール	3
クッペ	4
クラシックバゲット	4
グラハムファイン	3
グルテンフリーパン	3
国産バタークロワッサン	3
コンブレ・ノア	3
チャパタ	5
デニッシュロール3種	3
デュラムファイン	3
ナチュール	3
バゲッティース	3
はちみつ豆乳パン	3
ハニーソイ	3
パン・オ・ショコラ	3

※常温解凍後、霧吹き（またはスチーム機能）で水分を補い、200～220℃のコンベクションオーブンでリベイクをした場合の目安です。オープンの大きさ、機種により温度や時間は異なります。
※商品到着後はすぐに冷凍庫へ入れてください。※常温（15℃以上）で解凍してください。冷蔵庫での解凍・保存は品質劣化の原因となります。※解凍後はすぐにお召し上がりください。
※デッキオープンの場合:コンベクションオープンとほぼ同等の時間でリベイク可能ですが200℃以上の温度帯が理想です。焼き色のつき方がコンベクションに比べやわらかいため、焼き色をしっかり出したい場合はリベイク時間を1～2分長くしてください。

商品名 (50音順)	時間の目安 (分)
パン・オ・ルージュ	4
パン・オ・レ	3
パン・オ・レザン	3
フィグ・ノア	4
フォカッチャ3種	4
ブティブラン	3
ブティブール	3
ブティボワン	3
ブティミッシュ	4
ブリオッシュ・ブール	3
ペーグル	4
ミディグラハム	5
ライスファイン	3
ライブレッド	5
リュステック	4
レストランバゲット	4

食パン、ホテルメロンパン、マフィン はリベイク不要です。

ご注文・ご配送方法

ご注文方法

どこにいても
スマホで
注文できます



注文履歴も
簡単に
確認できます

パソコンやスマートフォンで専用のWebサイトから簡単にご注文いただけます。
詳しくは下記よりお問い合わせください。

ご発注単位

各商品1袋からご注文いただけます。

※各商品毎の「発注単位」を基本の単位として1袋からご注文を承ります。入数はブティパンは20個、バゲットは4本等、商品毎に異なります。

お支払方法

- ・代金引換
すぐにご利用いただけます。手数料はお客様負担となります。
- ・請求書払い
別途書面での手続きが必要です。詳しくはお問い合わせください。

送料

税抜5,000円以上のお買い上げで送料無料です。
※税抜5,000円未満の場合は、別途送料をご負担いただいております。詳しくは公式ホームページをご参照ください。

商品のご配送

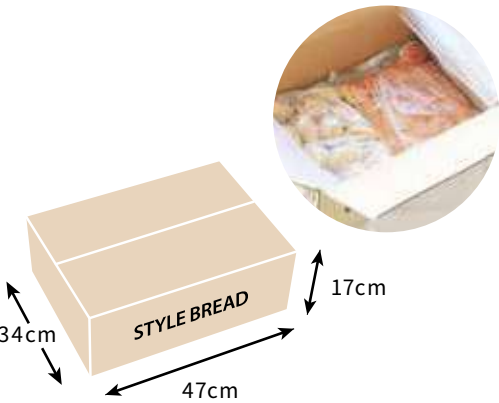


最短翌日
発送

17時までのご注文で、最短翌日に商品を出荷いたします。
・ご注文の際、お届け日をご指定いただけます。
・北海道、青森、秋田、和歌山、兵庫県姫路市以西、岡山、広島、鳥取、島根、山口、四国、九州、沖縄（離島除く）はお届けに2日かかります。沖縄本土、離島の場合は送料の他、地域配送料をいただいております。
・食品のため、お客様事由による返品・交換は承れません。出荷状況、天候、交通事情等によりお届けが遅れる場合がございますので、余裕を持ってお届け日をご指定いただきますようお願いいたします。

荷姿

冷凍の状態のパンを緩衝材で保護してお届けします。
※ご注文の袋数によって、ダンボールを重ねてテープを巻いて発送いたします。また、複数口になる場合がございます。



※段ボールのサイズはご注文の袋数によって異なります。

※2024年10月現在の情報です。

お問い合わせ先（オーダーオフィス）：TEL ☎ 0120-30-9922 (10:00～17:00) FAX ☎ 0277-32-5711

商品一覧

商品		国産バター クロワッサン	A.O.Pバター クロワッサン	パン・オ・ ショコラ	デニッシュ ロール クリーム	デニッシュ ロール ショコラ	デニッシュ ロール シナモン	パン・オ・ レザン	枝豆 フォカッチャ	オリーブ フォカッチャ	クッペ
											
		約9.5cm	約10.0cm	約6.5cm	約6.0cm	約6.0cm	約6.0cm	約5.8cm	約6.0cm	約6.5cm	約8.0cm
アレルゲン	小麦	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	乳成分	○	○	○	○	○	○	○	○		
	卵				○						
	大豆			○		○	○		○		
	その他										
ハラル認証		○									○
発注単位		20個／袋	20個／袋	15個／袋	18個／袋	18個／袋	18個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋
箱入り数		5袋／箱	5袋／箱	7袋／箱	8袋／箱	8袋／箱	8袋／箱	9袋／箱	6袋／箱	5袋／箱	6袋／箱
商品コード		SK200033	SK200034	SK150004	SK180002	SK180003	SK180004	SK200035	SK200036	SK200037	SK200005

商品		リュスティック	パン・オ・レ	はちみつ 豆乳パン	ブティブラン	ライス ファイン	ブティ ミッシュ	コンプレ・ ノア	グラハム ファイン	パン・オ・ ルージュ	フォカッチャ
											
		約8.0cm	約6.0cm	約5.5cm	約9.0cm	約6.0cm	約6.0cm	約6.0cm	約7.0cm	約5.7cm	約8.0cm
アレルゲン	小麦	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	乳成分		○		○			○	○		
	卵		○								
	大豆			○							
	その他							くるみ			
ハラル認証		○	○	○	○	○	○	○	○		○
発注単位		20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋	20個／袋
箱入り数		6袋／箱	6袋／箱	5袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	7袋／箱	5袋／箱	6袋／箱	5袋／箱
商品コード		SK200021	SK200011	SK200019	SK200006	SK200015	SK200016	SK200008	SK200014	SK200010	SK200022

商品		ブリオッシュ・ プール	バゲットイーヌ	デュラム ファイン	ブティボワン	フィグ・ノア	ナチュール	ハニーソイ	キャロット ロール	ブティプール	グルテン フリーパン
											
		約6.5cm	約17.0cm	約7.0cm	約7.0cm	約5.5cm	約7.5cm	約7.5cm	約6.5cm	約6.0cm	約6.5cm
アレルゲン	小麦	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	乳成分	○	○							○	
	卵	○	○								
	大豆							○			
	その他					くるみ					
ハラル認証		○	○	○	○	○	○	○	○	○	
発注単位		20個／袋	20個／袋	20個／袋	16個／袋	20個／袋	12個／袋	12個／袋	16個／袋	20個／袋	18個／袋
箱入り数		5袋／箱	6袋／箱	5袋／箱	5袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	5袋／箱	6袋／箱	4袋／箱
商品コード		SK200020	SK200001	SK200007	SK160001	SK200004	SK120004	SK120005	SK160002	SK200031	SK180001

※個包装

商品		レストラン バゲット	クラシック バゲット	桐生酵母 パン	桐生酵母 パン (全粒粉)	桐生酵母 ロール	桐生酵母 ロール (全粒粉)	ブルマン ホワイト	ブルマン 全粒粉	ブルマン パンプキン	ブルマン ベリー
											
		約32.0cm	約32.0cm	約8.0cm	約8.0cm	約15.5cm	約16.0cm	約16.5cm	約16.5cm	約16.5cm	約16.5cm
アレルゲン	小麦	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	乳成分				○		○			○	
	卵										
	大豆										
	その他										
ハラル認証		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
発注単位		4本／袋	4本／袋	8個／袋	8個／袋	10個／袋	8個／袋	6本／袋	6本／袋	6本／袋	6本／袋
箱入り数		6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	4袋／箱	6袋／箱	4袋／箱	4袋／箱	4袋／箱	4袋／箱
商品コード		SK040003	SK040002	SK080005	SK080006	SK100001	SK080001	SK060025	SK060023	SK060022	SK060024

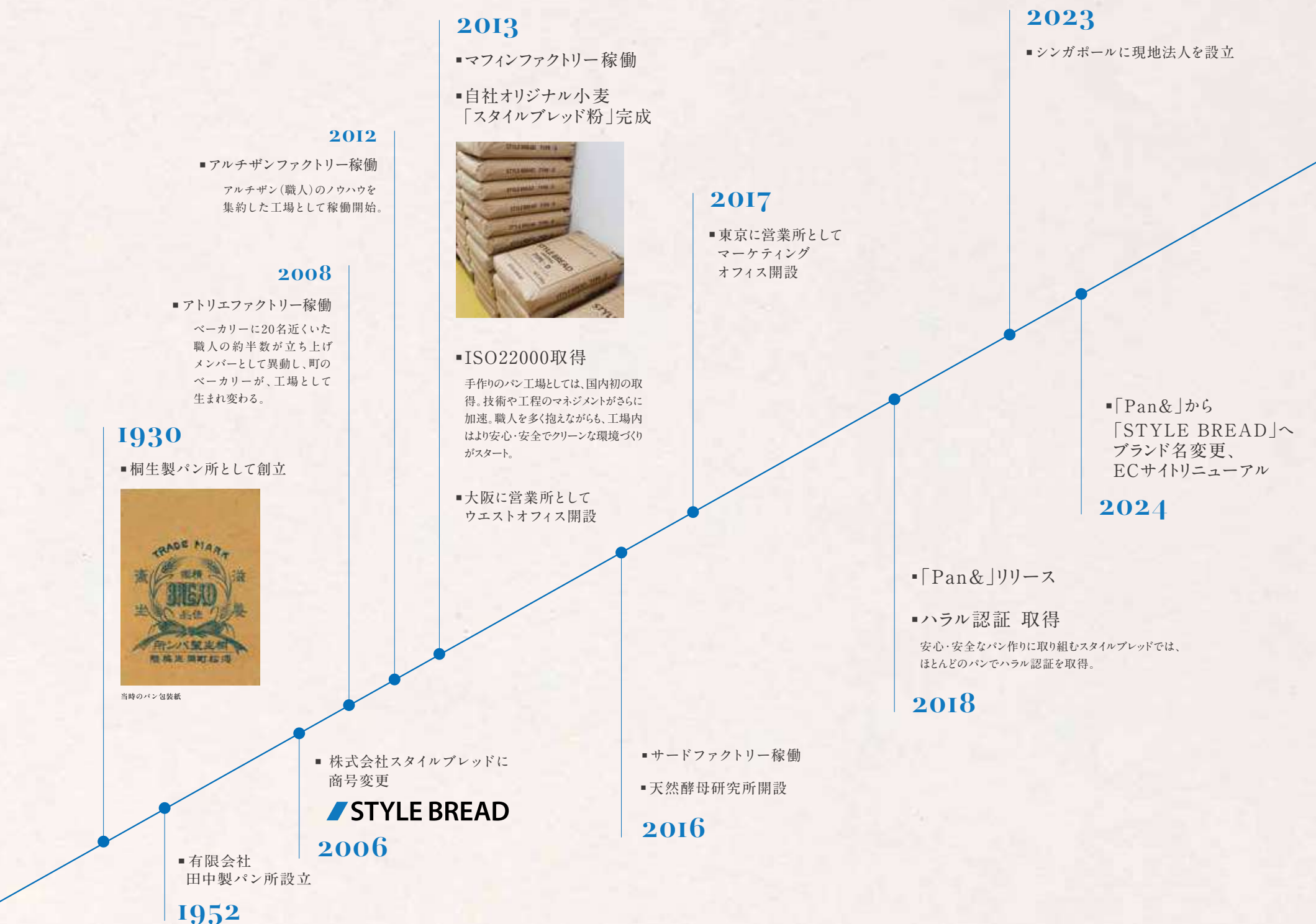
商品		フォアグラ ブリオッシュ	ベーグル プレーン ミニ	ベーグル チーズ ミニ	ライブレッド レーズンと クルミ	チャバタ	ミディ グラハム	マフィン プレーン	マフィン キャラメル バナナ	マフィン チョコチップ	ホテル メロンパン ミルク
											
		約16.5cm	約7.0cm	約7.0cm	約16.0cm	約30.0cm	約11.2cm	約4.5cm	約4.5cm	約4.5cm	約5.2cm
アレルゲン	小麦	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	乳成分	○		○			○	○	○	○	○
	卵	○						○	○	○	○
	大豆						○		○	○	○
	その他				くるみ				バナナ・アーモンド		
ハラル認証		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
発注単位		6本／袋	12個／袋	12個／袋	8本／袋	4本／袋	15個／袋	24個／袋	24個／袋	24個／袋	24個／袋
箱入り数		4袋／箱	7袋／箱	7袋／箱	6袋／箱	5袋／箱	4袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱
商品コード		SK060004	SK120001	SK120002	SK080003	SK040007	SK150002	SK240001	SK240003	SK240004	SK240006

商品		ホテル メロンパン チョコレート	ホテル メロンパン 宇治抹茶	ホテル メロンパン とちおとめ苺
				
		約5.2cm	約5.2cm	約5.2cm
アレルゲン	小麦	○	○	○
	乳成分	○	○	○
	卵	○	○	○
	大豆	○	○	○
	その他			
ハラル認証		○	○	○
発注単位		24個／袋	24個／袋	24個／袋
箱入り数		6袋／箱	6袋／箱	6袋／箱
商品コード		SK240008	SK240009	SK240007

※掲載商品は2024年10月の内容です。
※賞味期限はすべて製造日より冷凍で12ヵ月間となります。
(グルテンフリーパンの賞味期限は製造日より冷凍で180日間となります)
※常温(15℃以上)で解凍してください。冷蔵庫での解凍・保存は品質劣化の原因となります。
※各商品1袋単位でご注文いただけます。
※商品は予告なく原材料の変更や販売を終了する場合があります。
※このマークのある商品は「はちみつ」を使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないでください。
※小麦、乳成分、卵、くるみ、大豆、ごま、オレンジ、バナナ、ゼラチン、鶏肉、豚肉、りんご、アーモンドを使用した設備で製造しています。
※ひとつずつ手作りの為、サイズや色が実際お届けする商品と若干異なる場合がありますのでご了承ください。

History of **STYLE BREAD**

多くのホテル・レストランや
企業などで採用されています。



当時のパン包装紙



パンが最高に輝く舞台は、
食事と一緒に
食べられている時。

スタイルブレッド代表 田中 知

STYLEBREAD MAGAZINE vol.00 (創刊準備号)より引用

「食事パン」に
込めた想い

群馬県 桐生市で大正時代から続くパン屋の四代目として生まれました。当時は「タナカパン」という屋号で、学校給食パンを作るかたわら、お店ではコッペンにジャムやあんこ、マーガリンを塗ったパンが人気で、いつもお店は賑わっていました。

学校を卒業して初めて勤めた先が、ヨーロッパ文化が色濃く残ったアメリカ東部のベーカリーだった為、私自身のパン職人修行としては、欧風のなまでに強い憧れを持つてのスタートでした。三代目の父は長男で、兄弟でパンを作っていました。弟がパン屋で独立するということで、そのタイミングで私が父と一緒に働き始めました。

昔から父と付き合っている市内のフランス料理店のオーナーシェフがいます。地下には立派なワインセラーもあり、何人もの弟子が働く、市内では有名なレストランです。その店には父の代からパンを納めていたが、父は、まだ高校生だった時に先代が倒れ、そのまま引き継ぐように家業に入ったため、当時流行り始めていたフランスパンの作り方を本格的に学んでいませんでした。

「料理のためのパンを焼いて欲しい」そのシェフからの言葉は今でも鮮明に記憶しています。

「パンの皮は薄くパリッとして、天然酵母の香りが小麦の甘さを引き出している」

「食感はいくまで軽く柔らかい、合わせる料理とのバランスが大切なんだ」
「ベーカリーに並ぶパンじゃない、料理のためのパンが必要なんだ」
徹底して仕事にこだわるシェフは、料理にとってパンは細部だが、その細部を完成させてこそ、お客様からの「おいしかったよ」のご褒美が貰えると言っていました。

ただ、何度聞いてもイメージの湧かない私のパンづくりに、シェフはしびれを切らし、私を連れ、本場フランス料理の旅へ出かけます。
コム・シエソワ、ル・キャキヤルトン、ジョルジュブラン、ジャルデ、ジャマンといった、今では伝説級のレストランで出てきたパンはどれも衝撃的でした。

無骨なその佇まいからは想像もできないほど中身はしっとりしていて、どれもが天然酵母の軽やかな酸味に、噛みしめるほど増す風味は、鼻に抜けたときに優しい味わいに変わっていきます。あの時のレストランでは、パンがキラキラ輝いていました。

それからというもの、パン職人としての私の目指す道が決まりました。
「こんなパンを作りたい」

「こんな場で食べてもらえるパンを焼きたい」

おいしいパンを焼くことと同じくらい、そのパンがどの場面で役に立っているのか、作り手にはとても大切なことです。

私にとってパンが最高に輝く舞台は、食事と一緒に食べられている時です。

食事に合わせるパン。

「食事パン」には、そんな特別な想いが詰まっています。

Company Profile

会社名	株式会社スタイルブレッド
設立	2006年5月(創立1930年)
所在地	桐生本社 〒376-0013 群馬県桐生市広沢町1-2525-2 東京本社 〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-1-5 メトロシティ神谷町8F 関西支社 〒541-0046 大阪府大阪市中心区平野町4-7-7 平野町イシカワビル5F 北海道支社 〒060-0053 北海道札幌市中心区南三条東2-1 サンシャインビル309号室 東海支社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4-6-23 第三堀内ビル9階112号室 九州支社 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前1-18-4 ヴィラージュ博多駅前BUILDING3F 沖縄支社 〒900-0012 沖縄県那覇市泊1-3-2 沖縄ゼネラルグループビル506 ブレッドキャンパス(オーダーオフィス) 〒376-0011 群馬県桐生市相生町1-491-10 STYLE BREAD ASIA PACIFIC PTE. LTD. 2 Kallang Avenue, #07-25 Singapore 339407
代表者	代表取締役 田中 知
資本金	10,000万円
事業	パンの製造・販売
取引銀行	群馬銀行、みずほ銀行、三井住友銀行、三菱UFJ銀行、埼玉りそな銀行、商工中金、八十二銀行