

天然酵母・無添加にこだわった冷凍パン専門店、 人気商品を詰め込んだ数量限定の福袋の予約を開始！

クリスマスメニューは完売、
毎月数量限定の安心安全にこだわったオンラインショップ

株式会社UNKOROHIME(本社：山梨県甲府市、代表取締役：岡 世詩子)が運営する、山梨県甲府市の「天然酵母無添加パン冷凍宅配専門店 panKOROhime」は、2022年12月25日よりpanKOROhime福袋を数量限定で予約受付いたします。

12月8日から予約開始を致しましたクリスマスメニュー限定のシュトーレン～極～も予約開始後、数多くのお問い合わせをいただき、12月16日に完売いたしましたことをご報告させていただきます。

詳細：<https://www.pankorohime.com>



panKOROhime福袋

■panKOROhime福袋販売！

panKOROhime福袋 価格：4,000円(税込)

数量限定の当店のおすすめを厳選しております。内容に関しては、あおさとしらすチーズパン、ローズマリーふおかつちゃ、シナモンロール、めろんぱん、ニャンコロパン、にゃんチョコカスタードパン、黒豆パウンドケーキ、そしてお任せ4種類の計11個入となっております。(4,500円～5,000円相当)

■配送について

panKOROhime福袋に関しては2023年1月5日以降、順次発送いたします。全てのパンはクロネコヤマトのクール冷凍便にて送らせていただいております。美味しさをぎゅっと閉じ込めて冷凍させていただいておりますので、自宅でも自然解凍後オーブンで焼いていただければ焼きたてのパンとほぼ変わらない状態でお召し上がりになれます。

■福袋のパン紹介

<黒豆パウンドケーキ ～お正月特別仕様～>

価格：2,000円

日本のお正月がテーマの手土産にもぴったりの贅沢シリーズ。濃厚抹茶とプレーンのマーブル模様が美しいケーキ生地、黒豆と胡桃をたっぷりに加え、じっくり焼き上げました。お口に広がる抹茶の香りと、黒豆と胡桃の食感をぜひお楽しみください。



黒豆パウンドケーキ

<おかずぱんシリーズ>

- ・あおさとしらすチーズパン ～静岡県産しらすたっぷりの美味しさ～

価格：300円(税込)

静岡県産しらす、天然塩を贅沢に使用した天然酵母無添加パンの美味しさが詰まった当店の目玉商品です。たっぷり静岡県産のしらすをつめて、生地にはあおさを練り込み、口の中に入れたときに磯の香りが広がるパンに仕上がっております。チーズも全て無添加チーズを使用。届いた冷凍パンを自然解凍してそのまま食べてもよし。オーブンで2～3分焼いて食べるのもよし。当店一番人気のパンです。おかずぱんとしても、お酒のおつまみとしてもお喜びいただいております。

- ・ローズマリーふおかつちゃ ～ローズマリーハーブの香りたっぷり～

価格：200円(税込)

生のローズマリーをふんだんに使用。ローズマリー好きにはたまらない香り豊かな美味しいパンです。解凍後そのままでも充分香り豊かなのですが、焼くとさらに広がります。パン単体としても美味しいです。スープやパスタなどの脇役としても十分な存在感を醸し出します。

<おやつぱんシリーズ>

- ・シナモンロール ～有機スリランカ産セイロンシナモン香り高く～

価格：350円(税込)

有機スリランカ産セイロンシナモン、奄美大島産きび砂糖を使用。シナモン好きな方にはたまらない芳醇な香りと程よい甘さは、食べ始めて気がつけば、いつの間にか食べ終わっているぐらいの美味しさです。自然解凍後は、そのままでも美味しいですが、オーブンで2～3分ほど焼くとさらに美味しいです。当店1番人気のスイーツパンです。

- ・めろんぱん ～クッキー生地のお有機甜菜糖がパン生地と化学反応～

価格：250円(税込)

有機甜菜糖をふんだんに使用。こちらは、クッキー生地の程よい甘さ・食べ応えと、甘さ控えめのパン生地とのバランスがとても良く、噛めば噛むほど、味の化学反応を感じられる逸品です。自然解凍後にそのまま食べていただいても美味しいパンとなっております。オーブンで焼いていただく

と、クッキー生地の食べ応えがアップします。コーヒーや紅茶と一緒に3時のおやつのお供にぜひ。

<ニャンコロパンシリーズ>

- ・ニャンコロパン ～かわいい猫ぱん～

価格：200円(税込)

猫好きにはたまらないかわいいニャンコロパン。あまりの可愛さに顔だけ残す方もいるとか。かわいいだけでなく、しっかりとパン自体も小麦の香りもする食べ応えのあるパンとなっております。解凍後そのままでも美味しいですが、焼くとさらに美味しいです。



にゃんチョコカスタードパン

- ・にゃんチョコカスタードパン ～無添加チョコレート使用にゃん～

価格：300円(税込)

無添加チョコレートを使用。こちら猫好きチョコ好きにはたまらないかわいいニャンコロパン。生地自体にココアパウダーを練り込み、中のチョコカスタードにはふんだんに無添加チョコレート(カカオ100%)を使用。しっかりとチョコレートの味や香りも感じつつ、きび砂糖の優しい甘さで、贅沢な時間をお過ごしください。自然解凍後そのままでも美味しいですが、焼くとチョコカスタードとパン生地がさらに交わり合い美味しいです。

■ 「panKOROhime」の素材選びについて

天然酵母無添加パン冷凍宅配専門店 panKOROhimeはその名前通り、無添加の素材にこだわっております。パンの製造には欠かせない小麦粉はもちろんのこと、牛乳やバターなどその他全ての食材に関してもリサーチと試作を繰り返し、美味しい、安心、安全の無添加素材を厳選しております。魅力的な天然酵母無添加パンをお届けするために日々研究を重ねております。

■ 「panKOROhime」5つの特徴

1. お子様からお年寄りまで食べられるパン。
2. 具沢山でコストパフォーマンスが抜群。
3. 着色料、乳化剤、保存料、香料を使用しない完全無添加で安心なパン。
4. 店内製造により焼き立てパンを冷凍にしてお客様の元へご提供。
5. 他にはないをモットーにこだわり抜いたオリジナルレシピのもとパンを製造。

■ EC店舗概要

店舗名	: 天然酵母無添加パン冷凍宅配専門店 panKOROhime
所在地	: 山梨県甲府市若松町4-7-207
お問い合わせ時間	: 10時～18時
定休日	: 土日祝
公式HP	: https://www.pankorohime.com
Instagram	: https://www.instagram.com/pankorohime
Twitter	: https://twitter.com/panKOROhime
YouTube	: https://www.youtube.com/@pankorohime

■ 今後の展開

天然酵母無添加パン冷凍宅配専門店 panKOROhimeではこれからも食の安心安全にこだわった、魅力あふれる商品を開発する予定です。まずは地域の皆様へ、天然酵母無添加パンの魅力をお届けさせていただきます。オンラインによるパン教室の開校に向けての準備中です。食べることへの喜びが皆様へ届くよう、これからも一つ一つ丹精込めて商品を製造して参ります。



panKOROhimeロゴ

■会社概要

社名 : 株式会社UNKOROHIME

本社所在地 : 山梨県甲府市若松町4-7-207

代表取締役 : 岡 世詩子