STYLE BREAD

株式会社スタイルブレッド

会社説明

焼きたての最高の状態を急速冷凍して鮮度を閉じ込めるSTYLE BREAD（焼成冷凍パン）は、いち早く全国のトップシェフに認められ、ホテル・レストラン御用達のパンとして使われ始めました。そのパンの特長は食事専用のパンとして材料を吟味し、伝統製法で作られています。また冷凍なので、本来は必要の無い添加物や保存料に頼ることなく、パンそのものの味わいを楽しむことができます。使いたい時に使う分だけ軽く温めるだけですから、無駄も出ず、時間の節約にもなり、とても経済的です。
新鮮であること、安心・安全であること、そして無駄を出さないこと。それまで自分たちでパンを焼いていたシェフ達の、パンを選ぶ基準が変わり始めています。

そしてこれからは、このSTYLE BREAD（焼成冷凍パン）を全国のご家庭でも広く親しんでもらおうと、2018年に一般家庭向けのブランドを立ち上げました。
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。
炊きたてのごはんのように、これからは一般の家庭でも、鮮度の良い焼きたてのパンを楽しむ光景を当たり前にしていきます。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。

大正時代から続くパン屋の四代目として育ち、二十歳から15年間をパン職人として過ごしました。早朝からパンを焼き続けて考えたことは、もっと広くこの焼きたてのパンの香りと味わいを知ってもらいたい。もっと多くの人に、パンのある豊かな暮らしを楽しんでもらいたいとの想いでした。

会社概要

本社所在地
日本

事業内容
パンの製造・販売

代表取締役
田中 知

設立年
2006年5月（創立1930年）

URL
https://stylebread.com/

オフィス情報

メインオフィス
〒3760013
群馬県 桐生市 広沢町1丁目2525-2