

**100年の歴史を持つパンの老舗メーカー 神戸屋が厳選した
全国の美味しいパンに出会えるサブスクリプションサービスが新登場
毎月ワクワク！パンダフルな定期便「毎月PANDA！」
自宅で新しいパンに出会う嬉しさ、驚き、心のトキメキを毎月お届け
11月24日（木）からオンラインにて受付開始**

株式会社神戸屋（本社所在地：大阪市東淀川区、代表取締役社長：桐山晋）は、全国から厳選したベーカリーのパンを、1か月に1回、お客様のご自宅にお届けするサブスクリプションサービス、「毎月 PANDA！」を、11月24日(木)より提供開始し、同日より、冷凍パンが7～9個セットになった「PANDA BOX」の申込みを公式ホームページにて受け付けます。



パンの消費量は、2010年頃から米消費量を上回って以降現在も伸長傾向にあり、毎日の食卓に欠かせない存在です。また、百貨店の催事や地域イベントでは各地のベーカリーが出店するなど、ベーカリー自体の人氣も高まっています。しかし、パン、ベーカリー需要が高まる一方で、コロナ禍による外出自粛の影響を受けて地方のベーカリーへの客足が遠のいていたり、お客様も行きたくても足を運べなかったりと、誰もが気軽に全国のベーカリーのパンを楽しむことは難しいのが現状です。

「毎月 PANDA！」は、そんなお客様とベーカリーを結ぶパンのサブスクリプションサービスです。“毎月ワクワク！パンダフルな定期便”をコンセプトに、パンと共に100年以上歩んできた神戸屋が厳選した全国のベーカリーから月替りでパンをお届けします。どのベーカリーからパンが届くかは、箱を開けてからの楽しみ。ぜひ、日本全国にある様々なパンを食べ比べてみてください。

全国の美味しいパンに出会える「毎月 PANDA！」は、皆さまに親しまれ、長く愛していただけるよう、“毎月ワクワク！パンダフルな定期便”をお届けします。

■毎月ワクワク！パンダフルな定期便「毎月 PANDA！」

「毎月 PANDA！」は、新しいパンに出会う嬉しさや驚き、心のトキメキを感じてほしいという思いと、ボックスを開いた時に「パンだ！」と思っただけのようなパンをお届けしたいという思いがサービス名に込められています。

出来立てほやほやを味わっていただくため、注文を頂いてから、ベーカリーでひとつひとつ丁寧にパンを焼き上げ、特別な冷凍技術で焼き立ての美味しさをそのまま閉じ込めてお届け。冷蔵庫で保管し、食べる時は解凍してお召し上がりください。パンごとのおすすめの食べ方やトースターでの焼き方の説明書も同封されています。



<「PANDA BOX 特別パンダセット」>

月1回、冷凍パン7~9個を1セット、全国のベーカリーのパンを月替わりでお届けします。ベーカリーの紹介や、美味しいパンの食べ方を記載したミニカードも同封され、日本全国にある様々なパンの食べ比べをお楽しみいただけるボックスです。



価 格：月額¥4,500(税込み/送料込)

登録方法：公式サイト (<https://maitzuki-panda.jp/>) よりお申し込み

■提携ベーカリーのご紹介

「毎月 PANDA!」でお届けするベーカリーは、神戸屋が 100 年のパンと歩んできた経験を元に厳選した選りすぐりのベーカリー※です。提携ベーカリー数は随時追加予定。地域に愛された各ベーカリーから、丹精込めて焼き上げたパンを全国各地にお届けします。

<ヴァンダラスト（群馬県太田市）>



1976 年創業。発酵に寄るパンの美味しさを追求し、あんぱん、食パン等の定番から、ロデヴ、ドイツのライ麦パン、イタリアのパネトーネまで幅広いラインナップを揃えるベーカリー。店舗では、パン教室を始めとする各種ワークショップや、音楽イベント、落語等の催しも数多く企画。

【コメント】

ヴァンダラストというのは、ドイツ語で、旅や探検への渴望という意味です。美味しいパンを探す旅や、お気に入りのパン屋さんを探す旅が、「毎月 PANDA!」で体験出来ますね。「毎月 PANDA!」をきっかけに、ヴァンダラストを知ってくださったお客様が、美味しいと言ってくださって、群馬県のお店に来て頂けたら、人生最終回くらいに嬉しいです！笑
ぜひパンセットを通じて、ヴァンダラストを体験してください！！どうもありがとうございます。

<大正屋ブーランジェリー（埼玉県越谷市）>



小さなお子様から大人の方まで好きなパンが見つかるように商品を豊富に取り揃えるベーカリー。店主が食べて納得した味とボリュームで、時間を忘れて楽しんでもらえるような店内とパンづくりを心がける。

【コメント】

ステキなご縁を頂き、遠方のお客様と繋がれることを楽しみにしております。
大正屋のパンがお客様を笑顔にできることを心より願っております。

<ブーランジェリーパーク（栃木県足利市）>



2012 年 10 月 19 日、栃木県足利市総合運動公園横にオープン。店名は“公園のパン屋”を意味する「ブーランジェリーパーク」。夫婦 2 人で製造から販売までを携わり、自分達の手でお客様に提供する事をコンセプトとしている。

【コメント】

栃木県足利市でオープンして 10 年目のブーランジェリーパークと申します。地域密着でお客様原点を目指して日々取り組んでおり、毎日召し上がっていただけるよう、シンプルながらも深い味わいが出せるようにしております。私達の手でお渡しするのが本来のコンセプトでしたが、10 年目を迎え新たな事業として挑戦する事となりました。是非、ブーランジェリーパークのパンをお召し上がりいただき、笑顔になっていただければ幸いです。

<ベッカライ0044 (埼玉県川越市) >



地元のお客様が毎日食べても飽きのこないパンを目指して日々パンを製造。素材を混ぜ込んだ生地タイプの商品を中心にラインナップし、「家の近くにあったら嬉しい町のパン屋」をイメージしてパンを作るベーカリー。

【コメント】

焼き立ての状態を最大限追求した宅配スタイルに共感し、サービスに加盟しました。少しでも食卓が豊かになり、楽しい気持ちになって頂けたら幸いです。

宅配というスタイルは当店では初めての試みになります。当店では毎日 50~60 種類のパンを製造しています。冷凍対応に合うパンをチョイスし、ご自宅でも簡単に解凍できる、もしくはリベイクしても美味しいを第一に考えました。

「毎月 PANDA!」で新しいパンとの出会いを楽しんでください。

<トーチドットベーカリー (東京都大田区) >



パンづくりに欠かせない小麦・塩・砂糖を厳選し使用するベーカリー。食パン松明(たいまつ)は、白神こだま酵母を使用した自然な甘みがあり、卵、乳製品を使用していないため、アレルギーをお持ちの方にもお勧め。令和元年おたの逸品にも選出。

【コメント】

文化の灯を絶やさずに後世に伝える。日本で独自に発展したパン食の文化を後世に伝えていくことも当店の役割の一つです。

店名のトーチドットベーカリーの由来は灯を継いでいくことで生まれる「繋がり」を大切に、たいまつのように温かい社会作りに貢献致します。

<コバト836 (大阪府大阪市北区) >



毎日丹精込めて作る自家製ベーグルや山食、それらを使ったサンドイッチの専門店。特にこだわりの「ふわっもちっ」ベーグルは、一度食べたらやみつきになること間違いなし。他にも焼き菓子やベーグルを使ったパニーニなどもおすすめ。

【コメント】

大阪天満に構える COBATO836 です！COBATO836 では、毎日丹精込めて美味しいパンを作っています。当店のベーグルの特徴である「ふわっもちっ」ベーグルを是非お試しください！

そのままでももちろん、具材やフィリングを挟んでオリジナルベーグルサンドも作ってみてください。

※2022年11月現在。提携ベーカリーは随時追加予定です。