報道関係者各位

2026 年 11 月 20 日
株式会社クリエイティブアルファ
株式会社鎌倉ベーカリー

【11 月 20 日はピザの日】本日ピザの日にうれしいご報告！
クリスマス・年末年始の“おうちパーティー”を格上げする
「パーベイク冷凍パンピザ」の先取り提案をスタート

～トリュフ香る「赤と白のプレミアム」からデザートピザまで、冷凍庫のストックひとつでコースのように楽しめる冬の食卓～

株式会社クリエイティブアルファ（所在地：東京都港区、代表取締役：田代　章）が運営する「鎌倉ベーカリー」は、11 月 20 日の「ピザの日」をきっかけに、これから本格化するクリスマスや年末年始のホームパーティーシーズンに向けた新しい食卓スタイルとして、看板商品「鎌倉食パン」と同じ自家製生地を使用した全 13 種類のパーベイク（半焼成）冷凍パンピザシリーズを提案いたします。
店舗では約 8 割まで焼き上げて、−40℃で急速冷凍し、ご家庭のオーブンで最後のひと焼きを行う「パーベイク製法」により、冷凍とは思えない〝ふちまでカリッと香ばしく、中はふんわり〟とした焼きたて食感を実現。クリスマスカラーを彩る贅沢な「赤・白のプレミアム」や「スイーツピザ」など、パーティーシーンに合わせた楽しみ方とともにご紹介いたします。また、2026 年 11 月 11 日には公式オンラインショップに加え「楽天市場店」も新規オープンし、楽天ポイントを活用したお買い物やギフト利用など、より多くのお客様にお手軽にお買い求めいただけるようになりました。



■ 背景：物価高や混雑を避け、自宅で贅沢＆スマートに楽しむ「おうちクリスマス」へ

近年の物価高や外食・デリバリーの価格上昇、またクリスマス当日の店舗混雑や配送遅延への懸念から、自宅に家族や友人を招いてゆっくりと食事を楽しむ「おうちパーティー」のニーズが年々高まっています。一方で、ホスト側には「準備や買い出しに追われて当日ゆっくり楽しめない」「冷めた料理ではなく、本当に美味しい焼きたてを出したい」という悩みも少なくありません。

鎌倉ベーカリーでは、11 月 20 日の「ピザの日」を"冬のパーティー準備のスタート"と位置づけ、冷凍庫にストックしておくだけで、ゲストが来てから約 5 分の仕上げ焼きでプロの味を再現できる「パーベイク冷凍パンピザ」による新しいホームパーティー体験を提案いたします。



■ クリスマス・年末年始の食卓を彩る 3 つの提案

提案 1 ： クリスマスカラーの「赤と白のプレミアム」で、レストラン級の特別感を演出

聖夜のテーブルを華やかに彩る主役として、黒トリュフソルトと別添の白トリュフオイルで仕上げる贅沢な 2 枚をご用意しました。3 種の肉（ペパロニ・ジョールベーコン・ローストチキン）と 4 種のチーズを贅沢に使用し、ご家庭で焼き上げた直後に白トリュフオイルを回しかけることで、立ち上る芳醇な香りが特別なひとときを演出します。

● 赤のプレミアム（Premium Rosso）：1,500 円（税込）／特製トマトソースベース
● 白のプレミアム（Premium Bianco）：1,500 円（税込）／トリュフ風味のアルフレッドソース（クリームベース）

提案 2 ： 前菜からメイン、デザートまで！全 13 種で「コースのように楽しめる」ラインナップ

直径約 20cm のシェアしやすいサイズ感で、1 枚（720 円～1,500 円・税込）から自由に組み合わせが可能。おつまみ系からお子様向け、食後の甘いピザまで全 13 種類が揃うため、これだけでパーティーメニューが完結します。

● 乾杯のおつまみ・前菜に
  ・5 種のチーズピザ：900 円（税込）
  ・ガーリックシュリンプピザ：1,000 円（税込）

● お子様やご家族のメインに
・チーズたっぷりマルゲリータ:840 円(税込)
・照焼チキンとほうれん草のピザ:840 円(税込)
・マヨコーンたっぷりピザ:720 円(税込)

● 食後のクリスマスデザートに
・とろ〜りスモアピザ:720 円(税込)
・シナモン香るとろ〜りアップル:720 円(税込)





提案 3:年末年始の帰省土産やギフトにも最適!送料無料の「5 枚セット」

「どれを選べばいいか迷う」「離れた家族や友人への冬ギフト・パーティーへの手土産にしたい」という声にお応えし、テーマ別に厳選した 5 枚セット(送料無料)を展開しています。賞味期限も長く、冷凍庫でスマートに保管できるため、年末年始のまとめ買いにも最適です。さらに、11 月 11 日にオープンした「楽天市場店」でも取り扱いを開始しており、普段お使いの楽天アカウントやポイントを活かした冬のギフト手配・お歳暮・まとめ買いもますます便利になりました。

● パンピザ 赤のおすすめセット(5 種・全 5 枚):4,600 円(税込・送料無料)
● パンピザ 白のおすすめセット(5 種・全 5 枚):5,000 円(税込・送料無料)
● パンピザ ギフトセット(5 種・全 5 枚):5,000 円(税込・送料無料)

美味しさの秘密:「ピザ生地じゃない、食パン生地だ。」× パーベイク製法

一般的な冷凍ピザは、すでに完全に焼き上げたものを温め直すため、生地が硬くなったりパサついたりしがちです。鎌倉ベーカリーのパンピザは、パン屋ならではの視点から「生地そのものの美味しさ」を追求しました。

1. 看板商品「鎌倉食パン」の自家製生地

独自ブレンドの食パン生地を使うことで、焼き上げるとふちは「カリッ」と香ばしく、中は小麦の甘みが広がる「フワッ」とした唯一無二の食感に。

2. パーベイク（半焼成）× −40℃急速冷凍

約 8 割まで焼成した状態で急速冷凍し、水分と旨味を閉じ込めます。最後の仕上げ焼きをご家庭のオーブンで行うことで、「焼きたてが完成する瞬間」を食卓でお楽しみいただけます。



■ 商品・販売概要

項目	内容
商品名	PAR-BAKED by Kamakura Bakery「パンピザ」シリーズ（全 13 種類）
サイズ	直径約 20cm（1 枚あたり約 190g〜300g）
価格帯	単品 720 円〜1,500 円（税込）／5 枚セット 4,600 円〜5,000 円（税込・送料無料）
販売場所	鎌倉ベーカリー公式オンラインショップ「PAR-BAKED（パーベイク）」、および「鎌倉ベーカリー 楽天市場店」（2026 年 11 月 11 日オープン）※ 【https://www.rakuten.co.jp/parbaked/】
特集ページ	パンピザ特集ページ

※ 税込 4,000 円以上のご購入で送料無料（北海道・九州・沖縄は別途+770 円）

■ 会社概要

社名：株式会社鎌倉ベーカリー

所在地：〒105-0013 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル

代表者：代表取締役 田代 章

事業内容：ベーカリー事業、冷凍パン・生パンの製造、通信販売、業務用卸・イベント手配 一般通販（B2C）：https://parbaked.jp

業務用・大量購入（B2B）：https://parbaked.jp/pages/bulk-business

楽天市場：https://www.rakuten.co.jp/parbaked/

■ 本リリースに関するお問い合わせ

株式会社鎌倉ベーカリー 広報担当

メール：partbake@kamakura-bakery.jp

電話：03-5425-6025 （平日 10:00〜18:00／土日祝・年末年始休業）