



PAN
NO
TANE



Office の Bakery

オフィスのベーカリー



オフィスにいなながら
本格的な「焼きたてパン」を！



いま、新しい働き方や、オフィスのあり方が模索される中、
社内のモチベーション向上や離職率の軽減のため、福利厚生の充実が求められています。
そんな中でも、従業員の健康や幸福のベースにあるのはやはり「食」の環境。
「オフィスのベーカリー」は手軽に本格焼きたてパンを味わっていただける
独自の冷凍パン生地をオフィスにお届けするサービスです。



パン生地に焼き目がつき、膨らんでいく様子や、
オーブンから立ちのぼる、小麦やバターの芳醇な香り、
口に含んだ瞬間の驚きの食感。
本当の焼きたてでしか味わえない感動を
ぜひ、あなたのオフィスにも。





職場環境の向上にぜひご活用ください。

食からも健康的なオフィスに

お菓子やインスタント食材で偏りがちな間食を、添加物の少ない本格パンで健康的に。
忙しい朝の朝食や、飲食店が混雑するお昼休みの慌ただしさも軽減。
パンを焼き、食べる体験の共有で、社内のコミュニケーションも活性化します。



飽きのこない充実したメニュー

豊富なスタンダードメニューに加え、シーズンごとに、季節限定商品もご提案します。
また、商品のご注文時に、ご感想やアンケートを承ることで、
より良い商品・サービスの改善に取り組みます。



食品ロスの軽減に

食品ロスは、環境にも経済的にも大きな影響を与える問題です。
冷凍パン生地の賞味期限は長く、冷凍庫での長期保存が可能。
社内で必要な分だけ消費することで、食品ロスの軽減に貢献します。





本当の焼きたてだからこそ味わえる感動があります。

一般的な業務用冷凍パンは、一度焼き上げたパンを冷凍した「冷凍パン」や、未発酵の生地を冷凍した「冷凍パン生地」ですが、「オフィスのベーカリー」がお届けするのは、最終発酵を終えた「冷凍パン生地」です。

独自製法により、解凍・発酵が不要でそのままオーブンで焼き上げが可能のため、限られた休憩時間や、仕事の合間でも、手軽に本格的な焼きたてパンが味わえます。

■ オフィスのベーカリーの「冷凍パン生地」



■ 一般的な「冷凍パン」



■ 一般的な「冷凍パン生地」



バリエーション豊かなラインアップをご用意。

■クロワッサンのたね | 最もこだわりぬいた、パンの王道クロワッサン。「カリッ」「ジュワッ」「フワッ」焼きたての食感をぜひご体験ください。



バタクロ(中サイズ/小サイズ)

バターたっぷりのクロワッサン。焼いている最中から染み出てくるほど! 焼きたての魅力を最も感じられるイチオシ商品。

原 材 料 : 小麦、バター、牛乳、砂糖、マーガリン、練乳、ルヴァン種、イースト、食塩、モルト、イーストフード、乳化剤、香料、酸化防止剤(サッカリNa、V.E)

アレルギー: 小麦、乳

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 55g(中サイズ・冷凍生地)25g(小サイズ・冷凍生地) / 入数:3個(中サイズ)、5個(小サイズ)



ノマクロ(中サイズ/小サイズ)

通常の素材配合のクロワッサン。オーソドックスな味の中にも素材の甘みを感じることができます。

原 材 料 : 小麦、牛乳、バター、砂糖、マーガリン、練乳、ルヴァン種、イースト、食塩、モルト、イーストフード、乳化剤、香料、酸化防止剤(サッカリNa、V.E)

アレルギー: 小麦、乳

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 55g(中サイズ・冷凍生地)25g(小サイズ・冷凍生地) / 入数:3個(中サイズ)、5個(小サイズ)



ミニクロ(チョコ)

生地にチョコレートを練り込んだ小さめサイズのクロワッサン。マーブルデザインでかわいらしい一品です。

原 材 料 : 小麦、チョコレートフラワーペースト、卵、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、加工でんぷん、香料、増粘多糖類

アレルギー: 小麦、乳、卵

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 25g(冷凍生地) / 入数:5個



ミニクロ(カスタード)

生地にカスタードクリームを練り込んだ小さめサイズクロワッサン。まろやかなクリームが口の中にひろがります。

原 材 料 : 小麦、フラワーペースト、卵、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード、加工でんぷん、香料、増粘多糖類

アレルギー: 小麦、乳、卵

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 25g(冷凍生地) / 入数:5個

■サイドのたね | メインのおかずやスープがあるときに添えたいプレーンなパン。定番の商品も焼きたては新鮮な驚きが体験できるはず。



バターロール(バター多め)

豊かなバターの風味が広がる満足度の高い一品。

原 材 料 : 小麦、発酵バター、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード

アレルギー: 小麦、乳

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 75g(冷凍生地) / 入数:3個



バターロール(ノーマル)

どんな食事でもあわせられるプレーンなおいしさ。

原 材 料 : 小麦、発酵バター、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード

アレルギー: 小麦、乳

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 75g(冷凍生地) / 入数:3個



フランスパン

小麦の風味をダイレクトに味わえるフランスパン。

原 材 料 : 小麦、食塩、ラード、小麦タンパク、乾燥酵母、モルト、乳化剤

アレルギー: 小麦

賞味期限: 製造日より冷凍で90日

内 容 量 : 220g(冷凍生地) / 入数:1個

まずはお気軽に
お問い合わせください。

☎ **06-6630-8664**
(月～金曜日 10:00～18:00)

■ **おやつたね** | 休憩やリフレッシュタイムにコーヒーやお茶と一緒に楽しめる商品を揃えました。



あんパン

ふんわりとした生地としっかりと粒あんが絶妙。



冷凍生地

原 材 料：小倉あん、小麦、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード
アレルギー：小麦、乳
賞味期限：製造日より冷凍で90日
内 容 量：100g(冷凍生地) / 入数:3個



クリームパン

濃厚で香り豊かなクリームが楽しめる一品。



冷凍生地

原 材 料：自家製カスタード、小麦、砂糖、マーガリン、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦グルテン、イーストフード
アレルギー：小麦、乳、卵
賞味期限：製造日より冷凍で90日
内 容 量：100g(冷凍生地) / 入数:3個



カレーパン

カリッと香ばしい生地にごろっとした具材がたっぷり。



冷凍生地

原 材 料：カレーフィリング、小麦、砂糖、マーガリン、練乳、イースト、食塩、脱脂粉乳、イーストフード、香辛料、調味料(アミノ酸)、加工でんぷん、着色料(カラメル色素)、保存料、増粘剤、pH調整剤、香料
アレルギー：小麦、乳
賞味期限：製造日より冷凍で90日
内 容 量：95g(冷凍生地) / 入数:3個



もちたまケーキ(プレーン)

もちっとした食感とプレーンな甘みがやみつきに。



冷凍生地

原 材 料：ミックス粉、卵、マーガリン、サラダ油、加工でんぷん、膨張剤、乳化剤、増粘剤、香料
アレルギー：小麦、乳、卵
賞味期限：製造日より冷凍で90日
内 容 量：30g(冷凍生地) / 入数:5個



もちたまケーキ(チョコ)

もちもち食感の生地にチョコレートを練り込みました。



冷凍生地

原 材 料：ミックス粉、卵、マーガリン、サラダ油、ココアパウダー、加工でんぷん、膨張剤、乳化剤、増粘剤、香料
アレルギー：小麦、乳、卵
賞味期限：製造日より冷凍で90日
内 容 量：30g(冷凍生地) / 入数:5個

**新商品
開発中**

お客様により満足いただけるよう新商品を開発しています。掲載商品以外にも、ラインアップは増加していきますので、ご契約いただいたお客様には、随時お知らせさせていただきます。

お届け内容について

フリーザーパックに入った冷凍パン生地と、おいしく召し上がっていただくための「焼き方レシピ」をお付けしてお届けいたします。専用の冷凍庫とオープンレンジもご用意していますので、社内にカフェブースの導入を検討されている企業様にぴったりです。



焼き方レシピ

商品ごとに適切な予熱温度や焼き時間を掲載しています。

フリーザーパック



専用の冷凍庫とオープンレンジもご用意しております。

商品は全て冷凍パン生地でのお届けとなります。冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。お召し上がり方は商品に同梱しております「焼き方レシピ」をご参照ください。



本当の「焼きたてパン」を全国の食卓に。

これだけ日本の食文化に根付いたパンも、その「焼きたて」を体験できる機会のごくわずかです。ベーカリーで焼き上がったパンも、店頭にならんだ瞬間から「焼きたて」の風味はどんどん落ちていき、ご家庭やオフィスで食べる頃には「焼きたて」とはほど遠いものになってしまいます。

私たちはオーブンで焼き上げる直前の最終発酵を終えたパン生地を冷凍し、最終工程の焼き上げのみを残した状態で、お客様に届ける独自の製法を開発いたしました。

だれでも手軽に「焼きたてパン」のおいしさを体験できる。

そんな今までにない食文化を日本の食卓に届ける。それが私たちの使命です。



契約ベーカリーと共同で独自に商品を開発し、全国のご家庭やオフィスに「焼きたてパン」の体験をお届けします。



パンのたね
<https://www.pantane.net/>

パンのたね 楽天サイト(近日公開)
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/pan-tane/>

