

Long Term Survival Food, Ready To Eat.

卵アレルギーの人でも安心♪

たまご
不使用

便利なチャック付き!!

長期保存パン

長期保存 (保存期間5年) エネルギー (504kcal) すぐ食べられる (調理不要)

Long Term Survival Food, Ready To Eat.

サタケ

PANdeBAR®

パンデバー
プレーン

たまご
不使用



長期保存できるおいしいパン

PANdeBAR®

Plain

長期保存 (保存期間5年)

包材には、衛生的でバリア性の高いアルミラミネートフィルムを使用しています。非常用備蓄の保存食に最適です。

エネルギー (504kcal)

PAN de BARは、1個あたり 500kcal 以上あり、貴重なエネルギー源となります。そのため災害時の非常食としてぴったり。甘みがあり、お子様やご高齢の方にも食べやすいパンです。チャック付き包材のため、一度に食べきれなくても小分けにして食べるすることができます。

すぐ食べられる (調理不要)

軽くて持ち運びに便利で、調理も不要です。パッケージを開封すればすぐにおいしいパンが食べられるPAN de BARはレジャーや携行食としてもご利用いただけます。食べた後は、袋をコンパクトに捨てられます。



非常時こそ
おいしく!

おいしさの秘訣

小麦粉に対して少量の水で生地を練り、油脂を加えてイースト菌を発酵させる技術確立しました。長期保存後も、パッケージを開封すればしっとりとした食感のおいしいパンを召し上がっていただけます。

長期保存できるおいしいパン

安心・安全の証

バリア性の高いアルミ包材を使用し、微生物や水分活性を徹底して管理することで、5年間の保存期間を保証しています。



PAN^{パンデバー}deBAR[®]
Plain

商品名		たまご不使用パンデバー（プレーン）
希望小売価格（1個）		583円（税抜価格540円）
保存期間		5年
商品サイズ（1個）		〈縦〉280 × 〈横〉130（mm）
内容量（1個）		110g
1個あたり 栄養成分表示	エネルギー	504kcal
	たんぱく質	10.2g
	脂質	24.0g
	炭水化物	59.6g
	食塩相当量	1.1g
原材料名		小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、マーガリン、アーモンドパウダー、小麦たんぱく、脱脂粉乳、粉末油脂、食塩、パン酵母 / 乳化剤（大豆由来）、香料、ビタミンC、酸化防止剤（トコフェロール）
アレルギー情報（28品目中）		小麦、乳、アーモンド、大豆
入り数		20個 / 50個
ダンボールサイズ		20個：〈幅〉344 × 〈長さ〉510 × 〈高さ〉130（mm） 50個：〈幅〉344 × 〈長さ〉510 × 〈高さ〉260（mm）
総重量（ダンボール込）		20個：3.2kg / 50個：6.9kg
JANコード		4531717200309
ITFコード（20個/50個）		14531717200306 / 24531717200303
商品コード（20個/50個）		1Y9681302012 / 1Y9681302013
保存方法		直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。

- 栄養成分表示の値は、目安です。● 本品は、グリーン購入法に適合した商品です。
- 同一工場で製造する商品に含まれるアレルギー物質は、フリーダイヤル（0120-049117）又はホームページ（<https://satake-japan.co.jp>）でご確認ください。
- 本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または当社関連会社の登録商標または標章ですので、当社の許可なく転載、複製等することを禁止します。

アレルギー情報



株式会社 サタケ

東京営業所
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-5500 FAX.(03)3253-5514

大阪営業所
〒561-0854 大阪府豊中市稲津町2丁目5番1号
TEL.(06)6867-6049 FAX.(06)6867-6073