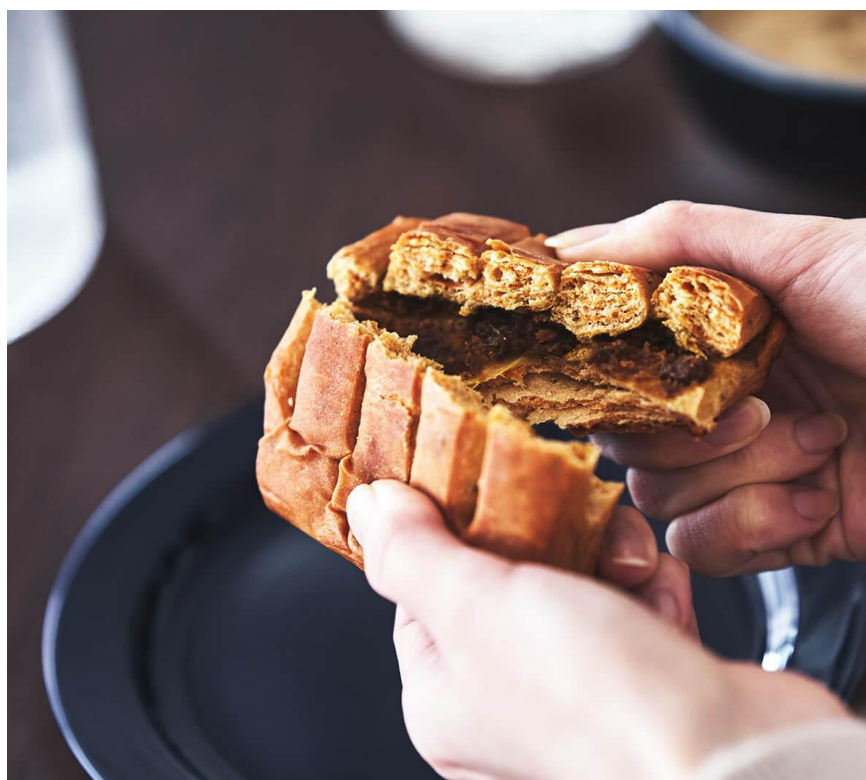


「BASE BREAD カレー」1月27日(火)リニューアル発売 ～刺激と甘みが調和する、本格スパイス香るベイクドカレーパン。～

完全栄養の主食^{※1}等を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：橋本 舜、<https://basefood.co.jp>）は、1食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる全粒粉ベースの完全栄養のパン^{※2}「BASE BREAD（ベースブレッド）」シリーズの内、「BASE BREAD カレー」を2026年1月27日（火）より公式オンラインショップ（<https://shop.basefood.co.jp/>）、他ECサイト、取扱販売店にて順次リニューアル販売します。



スパイスの香りに、
誘われて。

刺激と甘みが調和する、
本格スパイス香るカレーパン。

BASE BREAD カレー 新発売



刺激と甘みが調和する、本格スパイス香るベイクドカレーパン。

「かんたん・おいしい・からだにいい」をコンセプトに、1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる「BASE BREAD」シリーズ。「BASE BREAD カレー」は「食事感のあるラインナップがほしい」「甘いパン以外の選択肢を増やしてほしい」という声を受け、2021年2月にBASE BREADシリーズの総菜パン第一弾として発売後、2023年9月に大型リニューアル。炒め玉ねぎの甘みをベースにしたスパイスが効いたカレーを、全粒粉や大豆を使用した生地で包んだ「揚げない」ベイクドカレーパンは、ヘルシーなのに満足感ある味わいのカレーパンとして人気の高い商品です。さらに、独自の水分コ



ントロールや製法、原材料に酢を使用するなどの工夫により、総菜パンの常識を破り、常温で約1ヶ月の保存を可能にしたロングライフパンです。

今回のリニューアルでは、旧品の包餡形状から折込タイプに形状を変更すると共に、パン生地にトマトと合わせることで、刺激と甘みが調和する本格的なカレーパンとしてお楽しみいただける商品になっています。









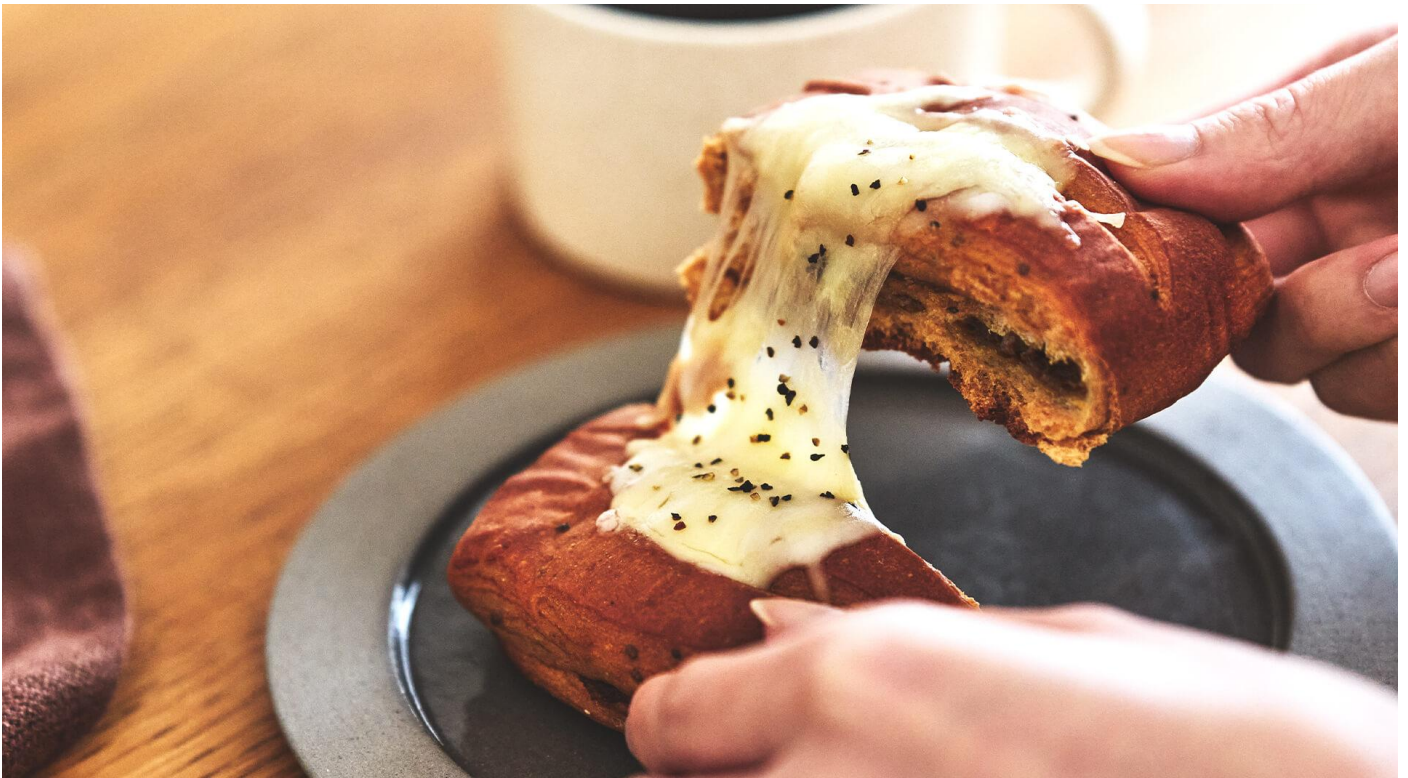
※調理例

スパイスの香りに、誘われて。

炒め玉ねぎの甘みをベースにしたスパイスが効いたカレーを、全粒粉や大豆を使用した生地で包んだ「揚げない」バイクドカレーパン「BASE BREAD カレー」。今回のリニューアルでは、よりスパイス感を際立たせるため、隠し味としてパン生地にトマトを使用しています。原料素材の選定を何度も繰り返しながら、全粒粉とカレーのスパイシーさの絶妙なハーモニーを実現。トマトの甘みとスパイスの風味を楽しむことのできる本格スパイス香るカレーパンです。また、旧品の包餡形状から折込タイプの形状に改善したことで、一口目からカレーのスパイシーさをお楽しみいただけるようになりました。

カレー好きにはもちろん、朝食やランチの食事として、ちょっと小腹の空いた工作中的の間食や夜食としても召し上がっていただける商品として、お子様からお年寄りまで、シーンを問わず老若男女の皆さんにお楽しみいただけます。





※調理例



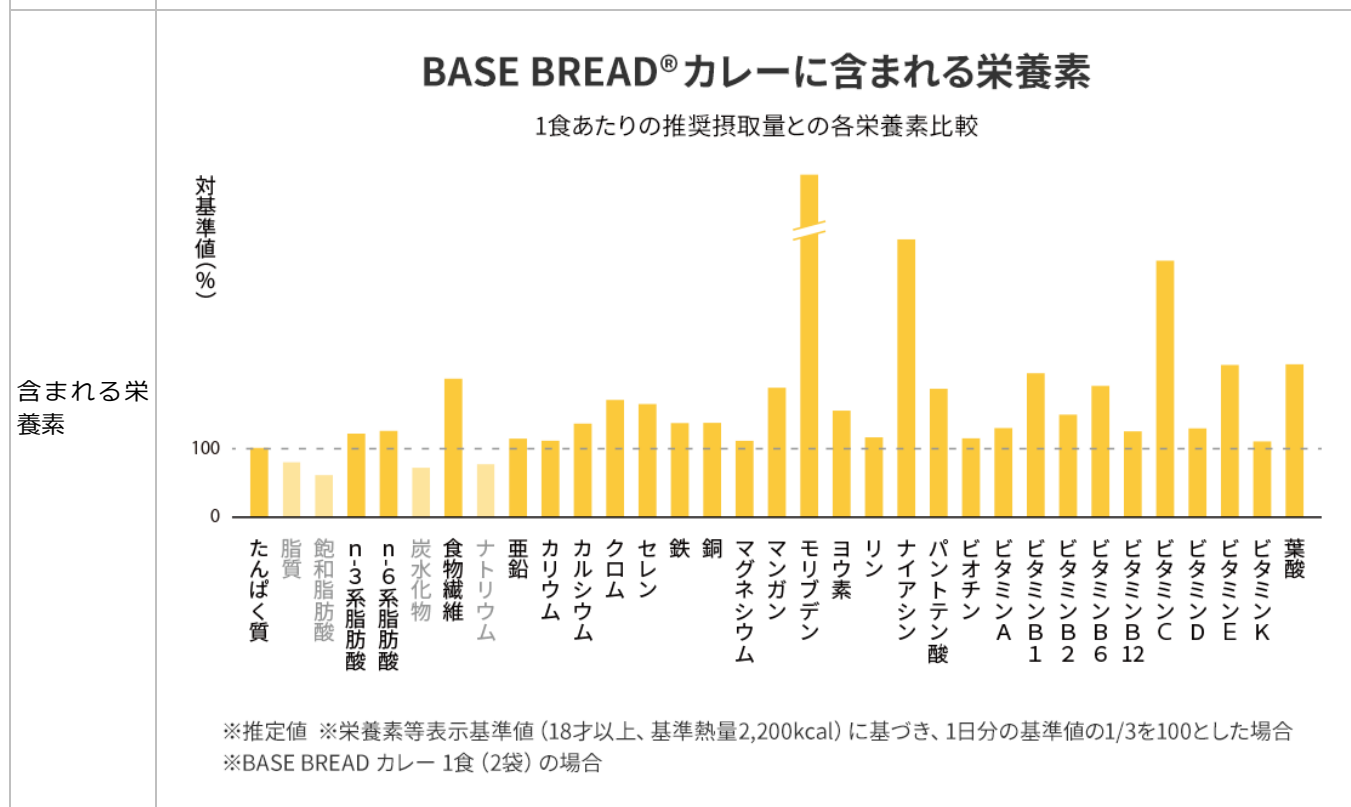
※調理例

■ 商品概要



商品名	BASE BREAD カレー
名称	パン
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養のパン ● スパイスの刺激とトマトの甘みが調和する、本格風味のバイクドカレーパン ● 1袋あたり糖質30%OFF_{*3}、たんぱく質13.6g、食物繊維6.4g
原材料	小麦全粒粉（国内製造）、カレー、トマト味フラワーペースト、小麦たんぱく、大豆粉、水あめ、粗糖、油脂加工食品、パン酵母、米ぬか粉、チアシード、乳たんぱく、醸造酢、ミルクカルシウム、デキストリン、食物繊維、昆布粉末、粉末油脂、卵黄粉末、食塩／増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類、アルギン酸エステル）、ソルビット、酸味料、調味料（無機塩等）、乳化剤、着色料（カラメル色素、紅麹、カロチノイド）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む）

アレルギー表示	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんご
内容量	1袋あたり92g（1個入り）
価格	1袋あたり289円（税込）※公式HPでの通常価格
賞味期限	お届けから約1ヶ月（高温多湿やにの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日時	2026年1月27日（火）から順次発売 ※2026年1月22日製造分よりリニューアル後の商品に順次切り替え予定。切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ（ https://shop.basefood.co.jp/ ）他、Amazon、楽天、Yahoo！ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始



■スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破（2024年6月末時点）、累計定期購入者数は100万人を超えました（2025年11月時点）。



■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食^{※1}のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえる新たな食を提案し、すべての人が食事を楽しみながら、健康があたりまえ



になる社会の実現を目指しています。

設立 : 2016年4月5日
本社 : 東京都目黒区中目黒5-25-2
代表者 : 橋本舜
事業内容 : 完全栄養食等の開発・販売
URL : <https://basefood.co.jp>

*1 1食分（BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE YAKISOBAは2個、BASE RAMENは2個、BASE Pancake Mixは1袋と卵Mサイズ1つ、牛乳(成分無調整)100mlを使用して調理した場合）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

*2 1食分（2袋）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より、菓子パン/あんなしとの比較（同量）