

## クラフトサンドウィッチ専門店「BASE Sand」を新規展開

～おいしさも、栄養も、このひとくちで。～

完全栄養の主食<sup>※1</sup>「BASE FOOD」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（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよく摂れる完全栄養のミニ食パン<sup>※2</sup>「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」を使用したクラフトサンドウィッチの専門店「BASE Sand」を、2026年3月下旬よりデリバリーサービス、4月上旬よりケータリングサービス限定として順次開始します。

「BASE Sand」WEBサイト：<https://basefood.co.jp/basesand>

「BASE Sand」Instagram：[https://www.instagram.com/basesand\\_official/](https://www.instagram.com/basesand_official/)

 **BASE Sand**

# BASE FOOD

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、「かんたん・おいしい・からだにいい」をコンセプトとしたBASE FOODを開発・販売しています。この度「BASE Sand」の提供を通じて、食と健康への感度が高い30代のオフィスワーカーの皆さんを中心として、より多くの方にBASE FOODを気軽にお試しいただける機会を設けることで、一人ひとりの豊かな暮らしの実現をサポートしていきたいと考えています。



## おいしさも、栄養も、このひとくちで。

BASE Sandが届けたいのは、自分に嬉しい時間。お腹を満たすだけじゃない。体も心も、ちゃんと満たされる、大切な時間。いつもの食事もいいけど、もっとかんたんで、もっと栄養もいっぱい、もっとおいしい、33種の栄養素の入った心も体も喜ぶサンドウィッチです。

「BASE Sand」は、1日に必要な33種類の栄養素がバランスよく摂れる「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」を使用しており、サンドする具材は、BASE BREAD独自の風味や旨味との絶妙なコンビネーションを追求。厳選された7つのサンドメニューは、オリジナリティを大切に、ヘルシーだけどちゃんとおいしい手作りの味に拘りました。

### ●全粒粉をはじめ、栄養価の高い原材料を使用

「BASE BREAD」は全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した10種類以上の原材料で作られています。

### ●からだにいいのに美味しいパン

「BASE BREAD」は独自のテクノロジーによる配合と製法により、原材料が持つ独特な癖を感じさせない味わいとしっとりもちりとした食感で、毎日でも美味しい身近な食事としてお楽しみいただけます。

### ●丁寧に手作りした具材と全粒粉パンとのハーモニー

全粒粉パン特有の香ばしさや酸味を引き立てるため、具材の多くを店内で手作りしています。パンの個性に寄り添う絶妙な調和を追求し、最後の一口まで飽きさせないおいしさに仕上げています。



### 7種類の個性溢れるラインナップ

メインとなるサンドウィッチのメニューは7種類。スペインのカタルーニャ地方で愛される、赤パプリカとナッツが香る「ロメスコソース」を使用した看板商品となる「香ばしナッツのチキンロメスコサンド」、全粒粉の香ばしさと溢れ出す肉の旨みを存分に味わえる「ローストポークジンジャーサンド」や、卵を贅沢に2個半も使用した卵好きにはたまらない「ダブルエッグサンド」など、個性豊かな7つのサンドウィッチメニューをお好みやシーン応じてお楽しみいただけます。

また、サンドウィッチに合うサイドメニューも、「ウェッジカットフライドポテト」や「トリュフ香るきのこポタージュ」など豊富に揃えています。

メニューの詳細は「BASE Sand」WEBサイト (<https://basefood.co.jp/basesand>) をご覧ください。



### 首都圏を中心としたデリバリーおよびケータリングサービスからスタート

「BASE Sand」はより多くのお客さまにお届けできるよう、店舗型での展開ではなく、まずは首都圏を中心としたデリバリーおよびケータリングサービスとして事業をスタートし、今後エリアの拡大や店舗型での展開も検討していきたいと考えています。

※お届け対象エリアのご確認・営業時間は、各サービスのアプリもしくはWEBサイトよりご確認ください。

#### <デリバリー>

利用方法：デリバリーサービスを利用

対象サービス：uber、roketnow、出前館、menu ※五十音順

展開時期：3月下旬から順次販売開始予定

商圏：セントラルキッチン五反田店から3~5kmまで [品川区全域（西五反田、東五反田、大崎、旗の台など）、港区南部（白金、高輪、芝浦、麻布十番付近まで）、目黒区東部（目黒、中目黒、祐天寺付近まで）、大田区北部（馬込、山王、中馬込付近まで）、渋谷区南端（恵比寿、広尾付近まで）]

#### <ケータリング>

利用方法：ケータリングサービスを利用

対象サービス：くるめし、ごちクル ※五十音順

展開時期：4月上旬から順次販売開始予定

商圏：東京23区、神奈川県横浜市、神奈川県川崎市、千葉県浦安市、埼玉県さいたま市

■ メインメニュー概要 ※五十音順



メニュー名	エビマヨサンド   Shrimp Mayo Sandwich
特長	<p>特製マヨソースを纏ったぷりぷりのエビと、みずみずしいレタスを贅沢にサンド。オレンジの酸味と練乳のコクがエビの甘みを引き立てます。栄養バランスに優れたベースブレッドを使用し、心もお腹も満たされる贅沢な味わいに仕上げました。</p> <p>＜ 主 要 栄 養 素 ＞</p> <p>熱量：566kcal  たんぱく質：19.2g  脂質：34.5g  炭水化物：62.3g  食塩相当量：2.2g</p>
使用具材	エビのフリット、レタス、マヨソース、紫キャベツのマリネ、フライドオニオン
アレルギー	えび・小麦・卵・乳・オレンジ・大豆
参考価格	840円（税込）～ ※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。



メニュー名	カリフォルニア風オレンジチキンサンド   Fried Chicken & Orange Sandwich
特長	<p>アメリカンチャイニーズの代表格をアレンジ。フルーティーなオレンジ照り焼きソースとマヨネーズは相性抜群です。たんぱく質と食物繊維をバランスよく摂取できる、食べ応えのある一品です。</p> <p>&lt; 主 要 栄 養 素 &gt;</p> <p>熱量：589kcal たんぱく質：24.7g 脂質：40.5g 炭水化物：49.2g 食塩相当量：1.6g</p>
使用具材	フライドチキン、オレンジソース、グリーンリーフ、紫キャベツのマリネ、マヨソース
アレルギー	小麦・卵・乳・オレンジ・大豆・鶏肉・りんご
参考価格	7 5 0 円 ( 税 込 ) ~ ※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。



メニュー名	サバのバインミー風サンド   Mackerel Banh Mi Sandwich
特長	<p>栄養豊富なサバと甘酸っぱいマリネをベトナムのバインミー風に。サバに含まれる脂質（EPA・DHA）と全粒粉の食物繊維を同時に摂取することができます。サッパリとしたアジアな風味に仕上げました。</p> <p>&lt; 主 要 栄 養 素 &gt;</p> <p>熱量：462kcal たんぱく質：27.4g 脂質：31.4g 炭水化物：35.5g 食塩相当量：2.5g</p>
使用具材	サバ、人参、きゅうり、紫玉ねぎ、マスタードドレッシング
アレルギー	小麦・卵・乳・さば・大豆
参考価格	780円（税込）～ ※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。



メニュー名	ダブルエッグサンド   Double Egg Sandwich
特長	<p>卵を贅沢に2個半も使用した、卵好きにはたまらないサンドイッチ。全粒粉の食物繊維と卵のたんぱく質を同時に摂取でき、満足感も抜群。シンプルながら奥深い味わいです。</p> <p>＜ 主 要 栄 養 素 ＞</p> <p>熱量：488kcal  たんぱく質：31.4g  脂質：34.9g  炭水化物：32.1g  食塩相当量：1.9g</p>
使用具材	たまごサラダ、ゆで卵
アレルギー	小麦・卵・乳・大豆
参考価格	7 5 0 円 ( 税 込 ) ～ ※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。



メニュー名	チーズオムレツサンド   Cheese Omelet Sandwich
-------	-------------------------------------

特長	<p>ふわとろでボリュームな自家製オムレツを贅沢にサンド。一口頬張れば濃厚な旨味のチェダーチーズと半熟卵が中から溢れ出します。1食でたんぱく質20g以上摂れて心も体も大満足の一品です。</p> <p>&lt; 主 要 栄 養 素 &gt;</p> <p>熱量：428kcal たんぱく質：23.5g 脂質：24.2g 炭水化物：33.0g 食塩相当量：2.4g</p>
使用具材	オムレツ、マヨネーズ、チェダーチーズ
アレルギー	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉
参考価格	<p>7 8 0 円 ( 税 込 ) ~</p> <p>※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。</p>



メニュー名	香ばしナッツのチキンロメスコサンド   Chicken Romesco Sandwich
特長	<p>スペインのカタルーニャ地方で愛される、赤パプリカとナッツが香る「ロメスコソース」を使用した当店の看板商品。濃厚なコクを楽しみながら、栄養を賢くチャージできる大人のサンドです。全粒粉の香ばしさとナッツの食感が食欲をそそります。</p> <p>&lt; 主 要 栄 養 素 &gt;</p> <p>熱量：416kcal たんぱく質：24.0g 脂質：26.4g 炭水化物：37.4g 食塩相当量：2.1g</p>
使用具材	サラダチキン、グリーンリーフ、トマト、紫キャベツのマリネ、ロメスコソース
アレルギー	小麦・卵・乳・アーモンド・大豆・鶏肉
参考価格	<p>7 5 0 円 ( 税 込 ) ~</p> <p>※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。</p>



メニュー名	ローストポークジンジャーサンド
特長	<p>ビタミンB1が豊富な豚肉を低温でじっくりロースト。ベースブレッドと合わせることで、たんぱく質35g以上を実現しました。全粒粉の香ばしさと、溢れ出す肉の旨みを存分に味わえる満足感のあるサンドです。</p> <p>&lt; 主 要 栄 養 素 &gt;</p> <p>熱量：647kcal  たんぱく質：38.1g  脂質：47.4g  炭水化物：35.6g  食塩相当量：2.9g</p>
使用具材	ローストポーク、紫キャベツのマリネ、マスタード、紫キャベツのマリネ、生姜ソース、りんご、チェダーチーズ、ブラックペッパー
アレルギー	小麦・卵・乳・大豆・豚肉・りんご
参考価格	1,380円（税込）～ ※ご注文の対象サービスにより、配送手数料・サービス手数料が別途加算されます。最終的なご注文金額は各サービス・アプリにてご確認ください。

### ■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 YAKISOBA、BASE RAMEN、BASE Cookies、BASE Pancake Mixとシリーズを増やし、累計販売数は3億袋を突破（2026年3月時点）、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<sup>\*1</sup>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