

「BASE BREAD チョコレート」リニューアル

～チョコレート1.7倍^{※1} 最後の一口まで続く、ベルギーチョコの豊かな余韻。～

完全栄養の主食^{※2}「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がバランスよくとれる完全栄養のパン^{※3}「BASE BREAD(ベースブレッド)」シリーズの内、「BASE BREAD チョコレート」を2026年3月30日(月)製造分より順次リニューアルします。



甘さは、上品に。
香りは、豊潤に。

最後の一口まで続く、
ベルギーチョコの豊かな余韻。

BASE BREAD チョコレート



甘さは、上品に。香りは、豊潤に。

「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 チョコレート」は、全粒粉ベースのパン生地とチョコレートの風味を楽しめる商品として、シリーズ内で最も人気の高い商品です。

BASE BREADを体験したことのない方や、一度離れてしまわれたお客さまに向けて、改めてBASE BREADの魅力を知っていただくために、シリーズの顔でもある「BASE BREAD チョコレート」の大幅なリニューアルを行いました。

今回のリニューアルでは、従来品のねじり形状からマーブルロール形状に変更すると共に、ベルギー産チョコレートを従来品比(袋あたり重量比)の1.7倍に増量させることで、よりチョコレート感をお楽しみ

BASE FOOD

いただける商品にアップデート。また、BASE BREADらしさのある日常食として、単に甘いだけでない上品な味わいを目指し、毎日食べても飽きのこないよう生地的配合バランスに拘り抜いた商品になっています。







※調理例

ベルギーチョコレート 1.7倍。しっかりチョコレートパン、だけど毎日でも食べたい上質な味わい。

今回のリニューアルでは、ベルギー産のチョコレートを従来品比(袋あたり重量比)の1.7倍使用。よりチョコレートの風味と豊かな香りが広がり、全粒粉ベースの完全栄養食であることを意識させないほどの満足感を感じられる商品へとアップデートしています。

また、単に嗜好性を追求した甘いだけのチョコレートパンではなく、日常食として毎日食べても飽きのこないBASE BREADらしい味わいの両立を目指し、配合調整を追求。栄養豊富なBASE BREADの場合、チョコレート原料単体が美味しくても、特有の生地と合わせると味が馴染まなかったり、逆にネガティブな風味が目立ってしまうことがあります。お客さまが袋を開けた瞬間の香り立ちから、口に含んだ際の風味、そして食後の余韻に至るまで、チョコレートが生地とスムーズに調和するよう、原料選定に拘りました。

さらに、栄養バランスが崩れることのないよう、チョコレート感の強化に伴う飽和脂肪酸の増加を抑えるため、パン生地の原料調整も改善しています。



豊かな余韻が最後の一口まで続く、マーブルロール形状。

リニューアルした「BASE BREAD チョコレート」では、従来品のねじり形状からマーブルロール形状に変更。視覚的な面でもチョコレートを感じていただけるだけではなく、最初から最後の一口まで、また時間が経ってもしっとり、ふんわりとした食感をお楽しみいただけます。

パンの形状は、グルテン構造の複雑性やパン生地の表面積、パンを焼く際の火抜け等に影響を与え、食感が変わります。これまでの形状では層がランダムに入ること、火通りが多方向になるため、味わいや食感が場所によって変化していましたが、マーブルロール形状として層を一定方向に入れることで、どこを食べてもしっとり感とチョコ感があり、さらに火通りが良くなったことにより、食感と口溶けが滑らかに改善されています。

また、美味しさを評価する官能評価において、一般的には数口だけを食べて評価しますが、今回のリニューアル品ではお客さまの実際の喫食シーンを想定し、評価者には1個全てを完食していただき「最後まで美味しく食べられるか？」という観点で評価していただき、好評を得ています。



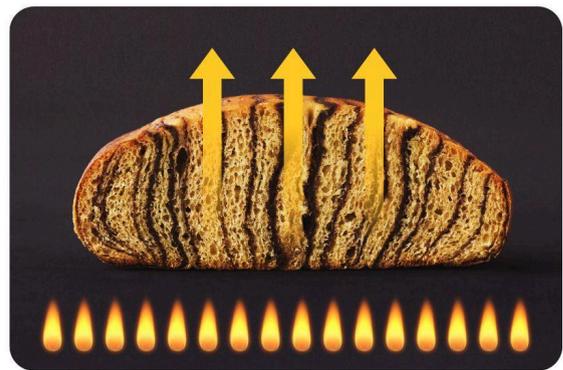
既製品



層がランダムに入る

火通りが多方向になるので、
味わいや食感が場所によって変化する

リニューアル品



層を一定方向に入れる

どこを食べてもしっとり感とチョコ感があり、
また火通りが良くなるので食感と口溶けが滑らかになる



チョコもリッチに、パッケージもリッチに。

「BASE BREAD チョコレート」のパッケージは、初期作から現在までチョコレートブラウンカラーを基調に、ホワイトとベースフードイエローを使用していました。本リニューアルでは小麦の実りとチョコレートの深み、温かみを感じさせるハーベストゴールドを採用。パッケージでもリッチで上品なチョコレートフレーバーを感じていただけるよう、デザインリニューアルしました。





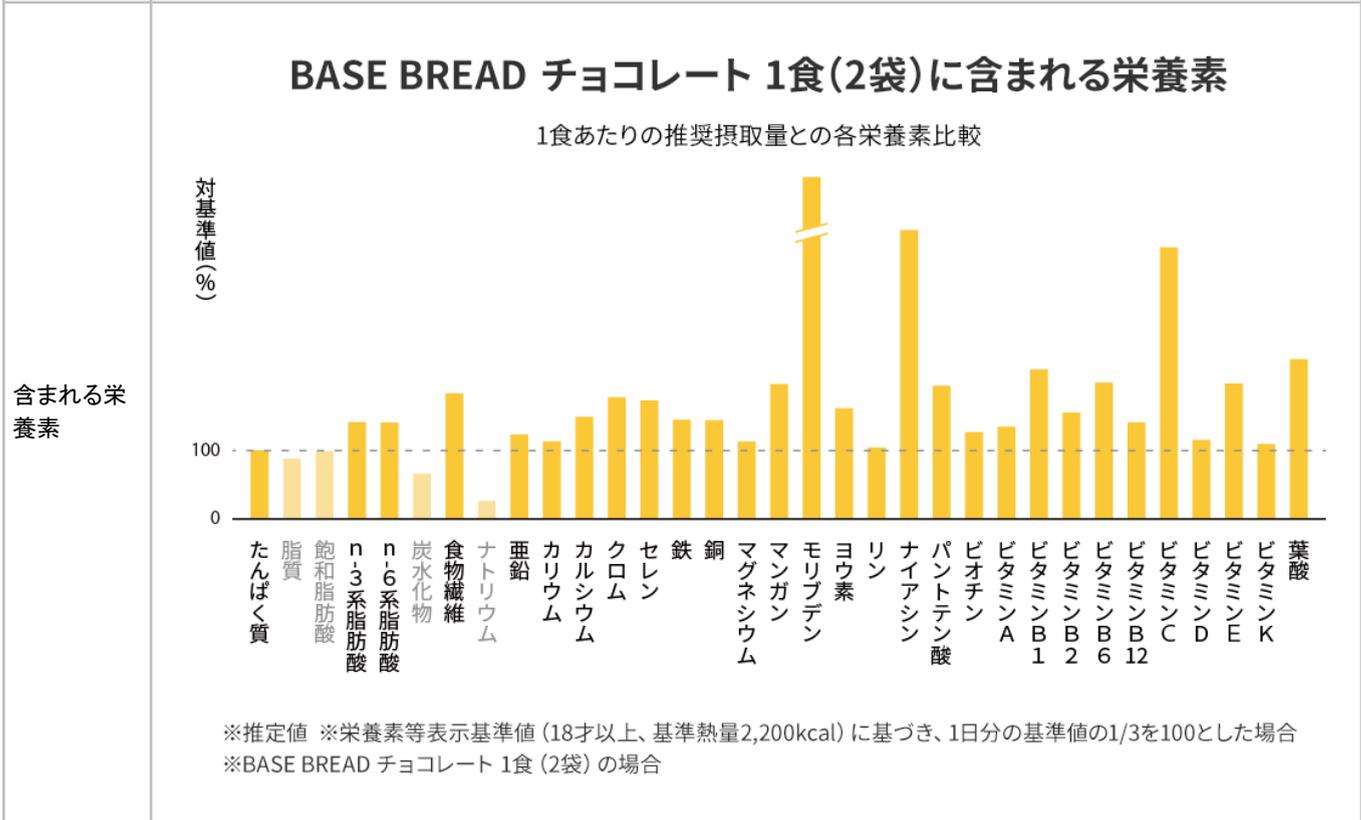


商品概要



商品名	BASE BREAD チョコレート
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 1.7倍増量した上品で豊潤なベルギーチョコレートを楽しむ、大人のマーブルチョコパン 1袋あたり糖質30%OFF^{※4}、たんぱく質13.6g、食物繊維5.8g
原材料	チョコレートフラワーペースト(国内製造)、小麦全粒粉、小麦たんぱく、大豆粉、水あめ、粗糖、パン酵母、チアシード、油脂加工食品、米ぬか粉、乳たんぱく、醸造酢、ミルクカルシウム、食塩、昆布粉末、粉末油脂、卵黄粉末/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(無機塩等)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
アレルギー表示	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン

内容量	1袋あたり77g(1個入り)
価格	1袋あたり255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3月30日(月)製造分より順次切り替え予定 ※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 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^{*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 従来品比(袋あたり重量比)

*2 1食分(BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE YAKISOBAは2個、BASE RAMENI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。

*3 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

*4 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)