

クラフトサンドウィッチ専門店「BASE Sand」新規プロジェクトをMakuakeにて開始

完全栄養の主食^{※1}「BASE FOOD」等を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都港区、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^{※2}「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専門店「BASE Sand」の新規プロジェクトとなる、目黒店開業に向けた新規プロジェクトを、2026年10月1日（木）よりMakuakeにて開始します。

Makuake URL : https://www.makuake.com/project/basesand_meguro/



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。クラフトサンドウィッチ専門店「BASE Sand」は、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、2026年3月下旬よりデリバリーとケータリング限定のサービスとして開始しました。

BASE Sand HP : <https://basefood.co.jp/basesand>

この度開始したプロジェクトは、「BASE Sand」の新たな取り組みとなる実店舗での展開となります。より多くの方に「BASE Sand」を体験し喜んでいただけるよう、この新たな挑戦をベースフードのお客さまやMakuakeサポーターの皆さんと共創し、共に育んでいきたいという思いから立ち上げたプロジェクトです。



<プロジェクト概要>

内容：クラフトサンドウィッチ専門店「BASE Sand」目黒店の開業

リターン：

リターン名称		価格	販売数
【お試し】サンドウィッチセット（お好きなサンド+ドリンク+サイド）		¥1,000	100
【お試し】サンドウィッチ回数券（3回）+1か月＜ドリンクサブスク＞	超早割	¥4,500	100
	早割	¥5,000	200
	マクアケ割	¥5,500	200
【ブロンズ会員】＜ドリンクサブスク＞	3か月プラン	¥10,000	100
	6か月プラン	¥18,000	100
	12か月プラン	¥35,000	100
【シルバー会員】＜全時帯20%OFF＞	3か月プラン	¥8,000	100
	6か月プラン	¥15,000	50
	12か月プラン	¥28,000	50
【ゴールド会員】＜サンドウィッチサブスク＞	1か月プラン	¥10,000	200
	3か月プラン	¥25,000	100

	6か月プラン	¥48,000	30
	12か月プラン	¥84,000	30
【1名様限定】オリジナルメニュー作成権利+12か月＜ドリンクサブスク＞		¥300,000	1

<店舗詳細>

店名 : BASE Sand 目黒店
 住所 : 東京都品川区上大崎2-13-44 大庭ビル1階
 アクセス : 目黒駅 : 徒歩2分
 営業時間 : 8時00分～22時00分 (L.O 21時半)
 席数 : カウンター3席、テーブル16席
 定休日 : 不定休



■おいしさも、栄養も、このひとくちで。「BASE Sand」とは？

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っちりとした食感で、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。

- 丁寧に手作りの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。



個性溢れるラインナップ

「BASE Sand」では個性溢れるサンドウィッチのメニューを展開。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。



■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 : 東京都港区芝公園二丁目3番6号
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／1個あたり調理後スープ約95gを含む、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