

プレスリリース
報道関係者各位

2022年5月17日
ベースフード株式会社

朝食の定番“食パン”がシリーズに登場
完全栄養パン「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」
2022年5月24日（火）新発売！
～発売を記念して期間限定カフェも恵比寿にオープン！～

完全栄養食のパイオニアであ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完全栄養パン※1

「BASE BREAD」シリーズに、「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」を新たにラインナップに追加し、2022年5月24日（火）よりベースフード公式HPオンラインショップ（<https://shop.basefood.co.jp/>）にて新発売します。

また、発売を記念して、6月16日（木）より期間限定カフェ「BASE BREAD BAKERY & CAFE」を恵比寿にオープンし、新商品の「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」を使ったオリジナルフードやスイーツを提供します。



■完全栄養パン「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」のこだわり

忙しい現代人にとって、栄養バランスを考えた食事をするのは簡単ではなく、BASE BREADは「これさえ食べれば栄養がバランスよくとれる」「栄養はとりたいけど、味の妥協もしたくない」という、忙しい現代人の手軽・時短かつ食事の楽しさを求めるニーズにマッチし、BASE FOODの中でも一番人気のシリーズです。特に朝食に取り入れているユーザーが多く、「やっぱり朝は食パンが食べたい!」「アレンジをして楽しめるものが欲しい」という声もあったことから、朝食の定番である“食パン”をシリーズに加えることになりました。

「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」は“味”と“食感”、“サイズ感”にこだわっています。そのまま食べたときの口あたりの良さに加え、トーストすることでサクもち食感が味わえるように仕上げました。発売前に実施した試食アンケートでは、83%が「おいしい」と回答しています※2。また、家族で食べる朝食を意識し、お子さまでも食べやすい約9cm四方のミニサイズにしました。サンドウィッチのバンズとしてもアレンジしやすく、片手でも食べやすい大きさとなっています。

■商品概要

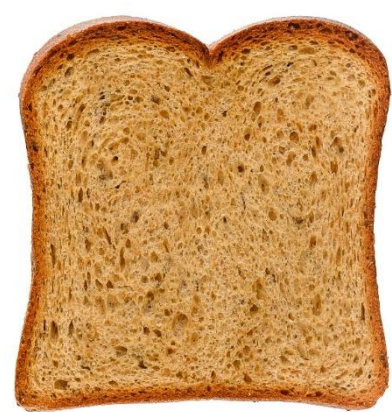
＜商品ビジュアル＞



パッケージ表

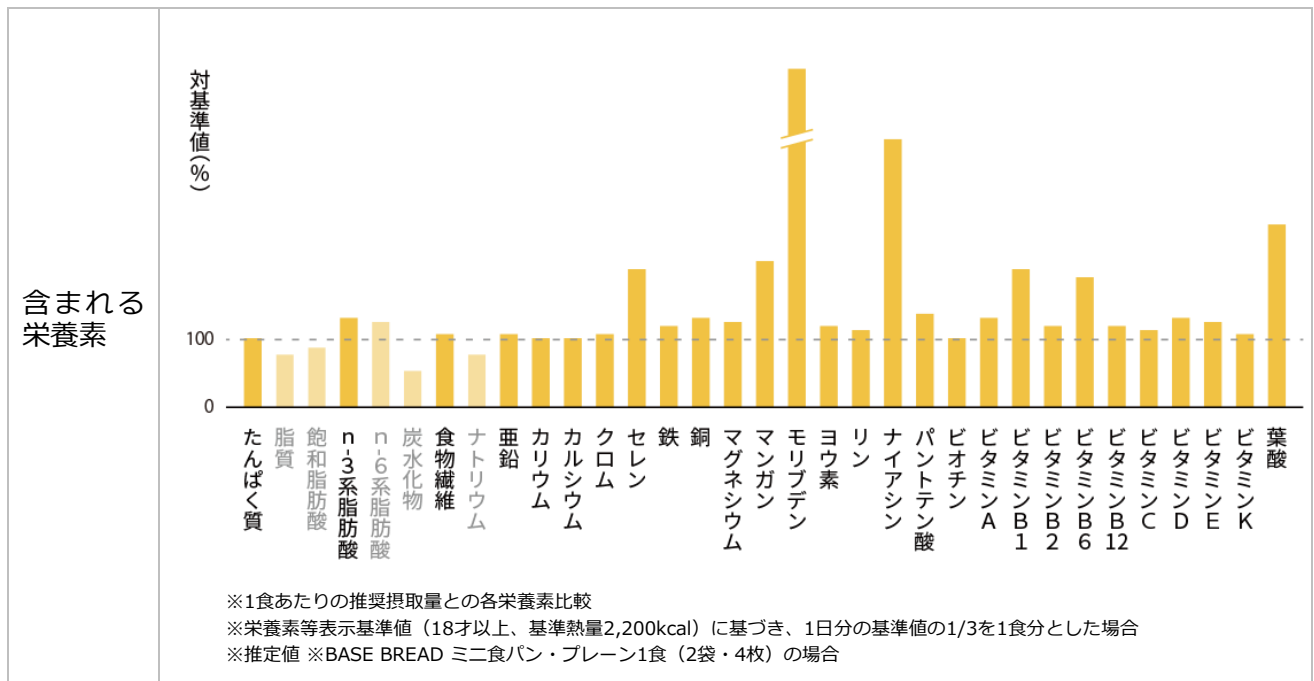


パッケージ裏



ミニ食パン・プレーン

商品名	BASE BREAD ミニ食パン・プレーン
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・1食（2袋）で1日に必要な栄養素の1/3をとれる、完全栄養パン ・全粒粉の香ばしさと自然な甘み。トーストすることでサクもち食感が味わえます。 ・1袋あたり、糖質30%オフ※3、たんぱく質13.5g、食物繊維3.2g、カルシウム116mg ・合成保存料・合成着色料不使用
原材料	小麦全粒粉（国内製造）、小麦たんぱく、還元水飴、大豆粉（遺伝子組み換えでない）、もち米、生クリーム（乳成分を含む）、発酵種、液卵、ライ麦全粒粉、小麦胚芽、米ぬか、バター、チアシード、パン酵母、米酢、食塩、海藻粉末、粉末油脂、昆布粉末、サトウキビ抽出物、酵母／乳化剤、酒精、調味料（無機塩）、酸味料
内容量	1袋2枚入り
価格	1袋あたり200円（税込） ※公式HPでの通常価格
配送方法	常温（保存期間目安：お届けから約1ヶ月）
発売日時	2022年5月24日（火） 16:00 ※予定
販売方法	<p>ベースフード公式HP オンラインショップ（https://shop.basefood.co.jp/） 他、2022年6月以降Amazon、楽天、Yahoo！ショッピングでも順次販売開始予定</p> <p>※店頭販売は順次、一部店舗に限り取り扱いを開始予定</p>

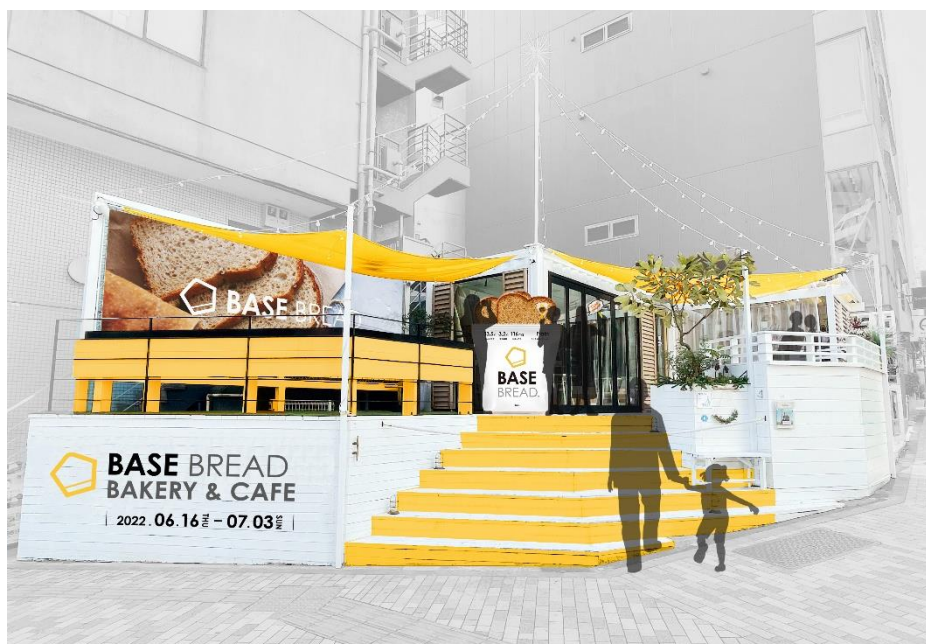


■期間限定カフェ「BASE BREAD BAKERY&CAFE」が恵比寿にオープン！

「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」の新発売を記念して、東京・恵比寿に期間限定カフェ「BASE BREAD BAKERY&CAFE」がオープンします。「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」を使った、オリジナルフードメニューやスイーツを提供します。

<概要>

- ・実施期間：2022年6月16日（木）～7月3日（日）
- ・営業時間：10:30～19:00
- ・場所：The Holiday LOUNGE（東京都渋谷区恵比寿西1-4-5）



BASE BREAD BAKERY&CAFE 外観イメージ

■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がとれる完全栄養食です。全粒粉や大豆、チアシードなど厳選した10種類以上の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を使った配合と製法により実現。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ます。現在販売数は4,000万袋を突破、定期購入者数は2022年2月度に10万人を超えました。



■ベースフード株式会社 概要

「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、2016年にスタートしたフードテック企業で、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえるあたらしい主食を開発しています。ベースフードが「健康のインフラ」のような存在になることで、すべての人が食事をたのしみながら、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 : 完全栄養食の開発・製造・販売
HP : <https://basefood.co.jp>

※1 1食2袋で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・n-6系脂肪酸・炭水化物・ナトリウム・熱量を除いて、すべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

※2 n=48、対象：BASE FOOD Labo会員、ベースフード調べ

※3 日本食品標準成分表2015年版（七訂）より、山形食パンとの比較（同量）。