

完全栄養食のパイオニア ベースフード、 「食の安全安心への取り組み」に関するページ公開のお知らせ ～BASE BREAD 全製品を対象にパッケージデザインを変更～ <https://basefood.co.jp/safety>

世界初*1の完全栄養*2の主食を開発・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>、以下当社）は、2024年3月11日（月）より当社の「食の安全安心への取り組み」に関するページを公式ホームページにて公開したことをお知らせいたします。今後もお客様一人ひとりの健康で豊かな暮らしの実現を目指し、お客様の笑顔と信頼にお応えするために、高品質な製品・サービスをお届けしていきたいと考えています。

 BASE FOOD スタートセット 商品一覧 開発ストーリー 安全安心への取り組み | ⓘ | 👤 | 🛒



<https://basefood.co.jp/safety>

また、不良品の発生率低下ならびに流出を防ぐため、2024年3月上旬より順次、BASE BREAD 全製品を対象にパッケージのデザインを変更いたします。製品のシール不良発生率抑制および不良検知センサーの感度向上、検品精度向上を目的とし、製品のシール部をクリアデザインに改修しています。



■ 「食の安全安心への取り組み」 ページコンテンツについて

食の安全安心に向けた方針や各種取り組みについて紹介しています。ベースフードは、食の安全・安心を確保していくため、科学的根拠に基づいた食品衛生管理、国際基準に基づいた品質保証、適正で分かりやすい製品表示、お客様の声を製品・サービスへ反映するなど、社員一人ひとりが安全で高品質な製品・サービスの提供を心掛けてまいります。

▶ 品質保証方針 | Quality Assurance Policy

▶ 食品安全衛生管理体制 | Safety Management System

▶ 品質保証に向けた取り組み | Quality Management

1. 製品設計 (https://basefood.co.jp/safety/product_design)
2. 製造管理・工程 (<https://basefood.co.jp/safety/manufacturing>)
3. 製品表示 (<https://basefood.co.jp/safety/label>)
4. 包装工程 (<https://basefood.co.jp/safety/packaging>)
5. 検品工程 (<https://basefood.co.jp/safety/inspection>)
6. 流通工程 (<https://basefood.co.jp/safety/logistics>)

▶お客様とのコミュニケーション | Customer Support & Engagement

■“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世界初の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1億5千万袋を突破、定期購入者数は20万人を超えました。(2023年9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しい主食を提案し、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 : 完全栄養食の開発・製造・販売
 URL : <https://basefood.co.jp>

*1 主食（パン類、パスタ、クッキー）において、1食（BASE PASTAは1袋、BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋）あたり*2を満たし、栄養成分表示に記載している商品（2022年5月 Mintel 社データベースを使用した当社調べ）

*2 農林水産省の定める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・熱量を除いた(*3)すべての栄養素で、1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 ベースフード社の独自調査により、脂質や炭水化物等を過剰摂取しがちな現代人の食生活を考慮の上、健康を維持するために必要な栄養素を選定