

プレスリリース
報道関係者各位

2024年3月12日
ベースフード株式会社

“スマートフード”完全栄養食「BASE FOOD」
完全栄養パン「BASE BREAD」シリーズより
「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン／レーズン」
2024年3月製造分から順次リニューアル発売開始
～おいしさ長持ち、いつでもやわらか・もちりにアップデート！～

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>)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「BASE BREAD」シリーズの「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」と「BASE BREAD ミニ食パン・レーズン」を、2024年3月製造分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/>)、他ECサイト、取扱販売店にて順次リニューアル発売します。



■朝の定番！完全栄養パン「BASE BREAD ミニ食パン」

朝食は、時間がなくて食べない人や簡単なもので済ませる人も多い中で、「BASE BREAD ミニ食パン」シリーズは、トーストやサンドイッチなどアレンジを楽しめる商品であり、またお子さまでも食べやすいミニサイズであることから、大人からお子さままで、ご家族の朝食シーンの新定番商品となっています。

■完全栄養パン「BASE BREAD ミニ食パン プレーン・レーズン」リニューアル3つのポイント

1. 製造から日にちが経っても”おいしさ長持ち”

配合を最適化したことにより、パン生地がより膨らみ・柔らかくなりました。

2. 風味が向上し、バランスの取れた味わいに

全粒粉や原材料由来のえぐみが低減され、生地の風味が増したことで、ミニ食パン・プレーンは雑味の少ない味わいに、ミニ食パン・レーズンは穀物の風味と甘さとのバランスがとれた味わいになりました。

3. ふっくら、もちりした食感

素材由来のたんぱく質、でんぷん、食物繊維が持つ構造に着目することで、パンがパサついたり硬くなったりしてしまう課題を解決し、生地のふっくら、もちりした食感がアップしました。

【各種評価・検査結果について】

<官能評価>

■対象商品:「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」

■内容: 現行配合品と改訂配合品の品質項目(しっとり感・ふんわり感・もちり感)の評価比較。※評価者は43人

■結果: 全ての項目において、改訂配合品は現行配合品と比較して、約7割の人が「好ましい」「強さ(強いと感じる)」とポジティブに評価しました。

現行配合品と改訂配合品の官能比較 | BASE BREAD ミニ食パン・プレーン

現行配合品との比較	しっとり感	ふんわり感	もちり感
好ましさ (ポジティブ率)	77%	70%	70%
強さ (プラス率)	77%	65%	74%

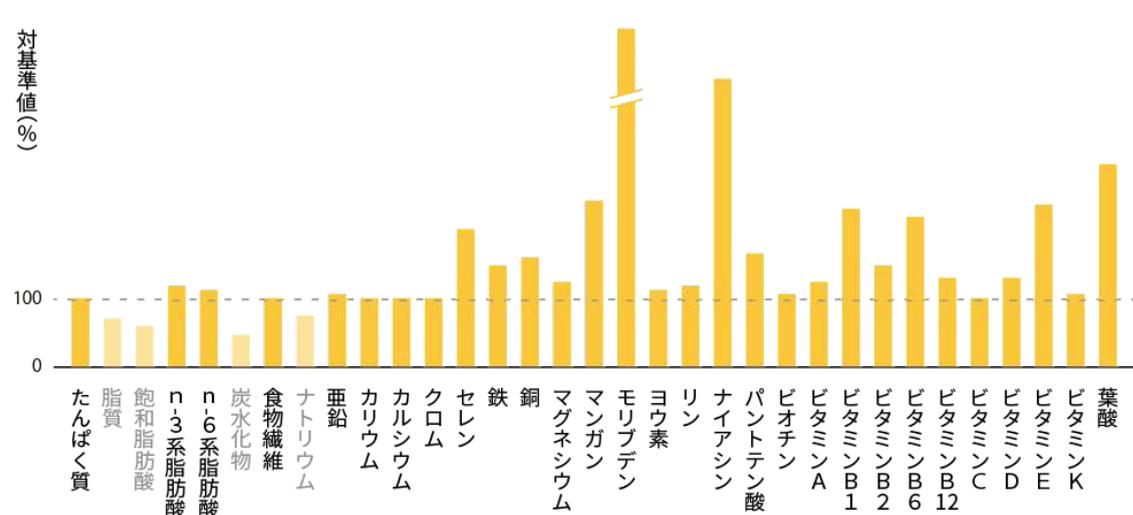
<硬さ調査調査>

■対象商品:「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」

■内容: 現行配合品と改訂配合品の日数経過による硬さ*の比較。※サンプル数3~5の平均値

*硬さ: 現行配合・改訂配合それぞれにおいて、製造2日後の応力を100%とした場合の製造14日後・30日後の応力の割合

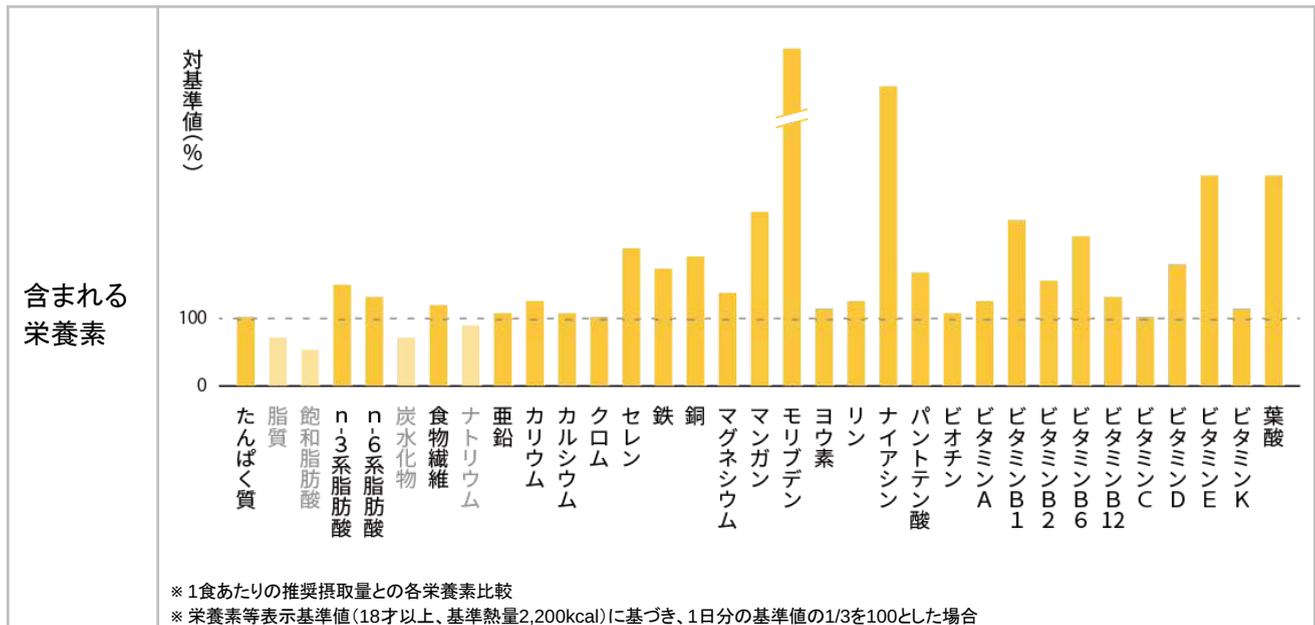
■結果: 製造2日後の応力を100%とした場合、現行配合品の応力は製造から14日後で126%、30日後では164%とそれぞれ増加している(硬くなっている)のに対し、改訂配合品は14日後で93%、30日後では130%と、現行配合品と比較して応力の変化が小さい(現行配合品と比較して柔らかい状態を保っている)結果となりました。

商品名	BASE BREAD ミニ食パン・プレーン
名称	食パン
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 製造から日にちが経っても”おいしさ長持ち”。 ● 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る。 ● 1袋あたり、糖質30%オフ※4、たんぱく質13.5g、食物繊維3.2g。
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、もち米粉、発酵風味料、油脂加工食品、ライ麦全粒粉、小麦胚芽粉、米ぬか粉、チアシード、生クリーム、パン酵母、米酢、卵黄粉末、食用油脂、食塩、バター、海藻粉末、全卵粉末、粉末油脂、昆布粉末、サトウキビ抽出物/酒精、乳化剤、調味料(無機塩)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
内容量	74g/1袋2枚入り
価格	1袋あたり230円(税込)※公式HPでの通常価格
配送方法	常温
保存期間	お届けから約1か月(目安)
発売日	2024年3月製造分より順次発売 ※2024年3月1日製造分よりリニューアル後の商品に順次切り替え予定。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
含まれる栄養素	 <p>対基準値(%)</p> <p>含まれる栄養素</p> <p>たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、炭水化物、食物繊維、ナトリウム、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン、ナイアシン、パントテン酸、ピオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸</p> <p>※1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較 ※栄養素等表示基準値(18才以上、基準熱量2,200kcal)に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合</p>

「BASE BREAD ミニ食パン・レーズン」



商品名	BASE BREAD ミニ食パン・レーズン
名称	食パン
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 製造から日にちが経っても”おいしさ長持ち”。 ● 1食(2袋)で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。 ● じゅわっとジューシーでみずみずしい味わいのレーズンがたっぷり入ったミニ食パン。 ● ふんわりしっとりした食感で甘すぎず、食べやすい約9cm四方のミニサイズ。 ● 1袋あたり、糖質25%オフ*5、たんぱく質13.5g、食物繊維3.8g。
原材料	レーズン(トルコ製造又はアメリカ製造)、小麦全粒粉、小麦たんぱく、還元水飴、大豆粉、もち米粉、油脂加工食品、発酵風味料、ライ麦全粒粉、小麦胚芽粉、米ぬか粉、チアシード、パン酵母、米酢、卵黄粉末、食用油脂、食塩、海藻粉末、全卵粉末、バター、シナモン粉末、粉末油脂、昆布粉末、サトウキビ抽出物/調味料(有機酸等)、酒精、乳化剤、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
内容量	92g/1袋2枚入り
価格	1袋あたり260円(税込)※公式HPでの通常価格
配送方法	常温
保存期間	お届けから約1か月(目安)
発売日	2024年3月製造分より順次発売 ※2024年3月1日製造分よりリニューアル後の商品に順次切り替え予定。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)

<https://youtu.be/QAuEmmVgTjI>

■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“スマートフード”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
 HP : <https://basefood.co.jp>

*1 主食(パン類、パスタ、クッキー)において、1食(BASE BREADは2袋、BASE PASTAは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋)あたり*2を満たし、栄養成分表示に表記している商品(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

*4 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より、山型食パンとの比較(同量)

*5 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より、ぶどうパンとの比較(同量)