

完全栄養パン「BASE BREAD チョコレート」 食の専門家資格フードアナリスト23,000人が選考する 第62回ジャパン・フード・セレクション「グランプリ」受賞

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、2020年5月より販売開始した世界初^{*1}の完全栄養パン^{*2}「BASE BREAD チョコレート」が、一般社団法人 フードアナリスト協会が主催する第62回ジャパン・フード・セレクション（2023年4月）にて、最高位となる「グランプリ」を受賞したことをお知らせします。



ジャパン・フード・セレクション
グランプリ受賞
2023年4月



■グランプリ受賞！完全栄養パン「BASE BREAD チョコレート」

「BASE BREAD チョコレート」は、1食で1日に必要な33種類の栄養素がすべてとれる、完全栄養パン「BASE BREAD」の初のスイーツパンとして2020年5月に発売開始しました。ダイエットやトレーニング中の方、糖質が気になる方、チョコレート好きの方など、年齢性別問わず、朝ごはんやおやつとして支持されています。昨年11月には、素材由来のたんぱく質、でんぷん、食物繊維がもつ構造に着目することで、しっとりふんわりとした、やわらかくもっちりとした食感にリニューアルした人気の商品です。

<フードアナリストからの評価>

- 1食で1日に必要な33種類の栄養素がとれる画期的な商品である
- 合成着色料や合成保存料不使用なのが好印象
- 手軽に健康に良いものを食べたいという消費者ニーズにマッチしている
- 現代人のニーズに対して「完全栄養食」へのアピールの仕方が秀逸
- 袋裏面の栄養成分表示が分かりやすく、一目で栄養価が高いのがわかる
- 香ばしい香りが食欲をそそり、食べやすい
- チアシードのプチプチした食感がとても心地よい



<商品概要>

商品名	BASE BREAD チョコレート
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養パン ● ほんのりとしたチョコの甘みと素材がもつ旨みがマッチした、しっとり・ふんわり・やわらかな食感のマーブルチョコパン ● 1袋あたり、糖質30%オフ*4、たんぱく質13.5g、食物繊維4.2g、鉄2.5mg、ビタミンC 26mg ● 合成保存料・合成着色料不使用

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、還元水飴、大豆粉、もち米粉、発酵種、液卵、ライ麦全粒粉、小麦胚芽粉末、米ぬか粉、食用こめ油、チアシード、パン酵母、米酢、海藻粉末、食塩、粉末油脂、昆布粉末、サトウキビ抽出物、酵母／加工でん粉、調味料（有機酸等）、酒精、乳化剤、増粘多糖類、香料、pH調整剤（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
含まれる栄養素	<p style="text-align: center;">BASE BREAD チョコレート 1食（2袋）に含まれる栄養素 ※1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較</p> <p style="text-align: center;">※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 ※推定値</p>
内容量	1袋1個入り
価格	1袋あたり205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）
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

■フードアナリストが審査する食品・食材評価制度「ジャパン・フード・セレクション」

「ジャパン・フード・セレクション」は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が開催する、日本初の食品・食材評価制度です。日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮し、日本フードアナリスト協会に認定された23,000人を超えるフードアナリストが、公正・中立に審査します。審査員の評価が100点満点中90点以上の商品にグランプリ、80点～89点に金賞、70点～79点に銀賞、60点～69点に銅賞が授与されます。

ジャパン・フード・セレクション公式サイト：<https://japan-foodselection.com/aboutjfs/>

第62回受賞商品ページ：https://japan-foodselection.com/prize/#202304_2

■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。すべての商品に合成着色料、合成保存料は一切使用せず、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しています。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。



2017年2月の販売開始から、累計販売数は1億袋を突破、定期購入者数は17万人を超えました。(2023年3月末時点)

■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あたらしい主食を提案し、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 パン類において、1食（2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、菓子パン あんなしとの比較（同量）。