



ベーカリー&レストラン沢村、THE CITY BAKERYに続く、新たなベーカリー
BREAD IT BE が 2020 年 2 月 1 日、鎌倉に開業

株式会社フォンス（本社：長野県北佐久郡 / 代表取締役：小山正、吉井拓也）は来たる
2月1日、新たなベーカリー業態“BREAD IT BE（ブレッド イット ビー）”を
鎌倉市に開業致します。

「BREAD IT BE=パンであれ」と名付けられた本業態は
フォンスでベーカリー統括を務める森田良太シェフに
コンセプトから店舗設計、メニュー構成までのすべてを一任したブランドとなります。

フォンスと森田良太が出会ってから 10 年。

沢村、THE CITY BAKERY を共に取り組んできた彼がいま思い描く、
新しい理想のベーカリー “BREAD IT BE”。

地元の人々から親しまれるベーカリーへと、成長していくことができれば思っております。



安全で美味しい、地場を意識した食材選び

食事系のパンを中心に、約 20 種類のパンが店頭に並びます。秦野産（神奈川県）をはじめ、数種類の小麦を、ドイツから取り寄せた石臼で毎日挽き、国内外より選りすぐった他の小麦粉とブレンドしたものが BREAD IT BE のパンのベースとなります。そこに横須賀産（神奈川県）の卵、オーガニックのドライフルーツやチョコレートなど、厳選した素材の個性を加えながら、一つひとつのパンを作り上げています。

BREAD IT BE の代表的なパン



BIB バゲット

材料がシンプルなため、シェフの腕が試される一品。BIB バゲットは、3種類的小麦粉に自家製粉の粉を加え、長時間発酵をすることで、噛めば噛むほど味わいが増していきます。この他にもスペルト小麦を使用したバゲットもご用意しています。



秦野産小麦 自家製粉コンプレ

挽きたての小麦をふんだんに使った全粒粉パンです。石臼で挽いた粉は、酵素力が高いことで澱粉が分解され、酵母の餌となり発酵が促されます。その過程から生み出される豊かな香りと風味をストレートに体感できる一品です。



パン・オ・ティー

日替わりで提供する「本日のメランジェ」の商品の一つ。ベルガモットが効いたアールグレイの豊かな香りを生地全体に閉じ込めました。そこに5種類のドライフルーツと3種類のナッツが加わり、爽やかな酸味と紅茶の香りが口に広がる、彩り豊かな一品となっています。

環境への配慮

BREAD IT BE では、ベーカリーの包材全般をできるだけ削減するための工夫をしています。手提げ袋も基本的には用意せず、ご来店されるお客様にはマイバッグをご持参いただくことを推奨していきます。

また縫製工場で廃材となった素材を再利用したオリジナルのエコバッグを制作。パンの原材料が育つ自然がいつまでも豊かであってほしい、そんな願いを込めた小さな取り組みです。



BREAD IT BE (ブレット イット ビー)

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町 2-16-35 ※JR 鎌倉駅より徒歩 4 分

営業時間：9:00~18:00 (水曜、第二木曜 定休)

TEL 0467-33-4680 www.breaditbe.com

会社概要：株式会社フォンス 代表者：小山正 / 吉井拓也

所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1075-47

設立：2000 年 2 月

URL：www.fonz.jp

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社フォンス 社長室広報

担当：阿部 080-9366-5600 / abe.fonz@gmail.com

湯浅 090-2050-9097 / yuasa.fonz@gmail.com