

日本初の“スチーム生食パン専門店”「STEAM BREAD EBISU」と お茶のスタートアップ企業・TeaRoom とコラボ

静岡県産の一番茶のみを採用し、抹茶にこだわりきる
「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」

2021年4月30日（金）スタート

スチーム生食パン・サンド・ラスク・ジャム・ラテの5メニューを限定販売
お茶とスチパンを通して一人でも多くの方にやすらぎを

URL：<https://steam-bread.com/>

株式会社アシスネットが運営する日本初の“スチーム生食パン専門店”「STEAM BREAD EBISU（スチームブレッド エビス）」から2021年4月30日（金）より、お茶のスタートアップ企業・株式会社 TeaRoom と連携し、「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」を開催いたします。



当店は「#食パンをもっと多様に」をキーワードに、今まで家庭用に提供されてきた食パンの概念に縛られない、驚くほどもちりしっとりとした日本初の“スチーム生食パン”という新しいジャンルの食パンを提供する店舗として2021年2月10日にオープンしました。目玉商品の「大人の#生スチパン」だけでなく、クリームチーズを練り込んだ「至極のクリームチーズ#スチパン」、フルーツサンドの新しい形に挑戦した「あふれでるクリームの#フルーツスチパンサンド」など食パンの多様な形に挑戦しています。

この度当店では、新型コロナウイルスで打撃を受けた日本を食から元気づけるために、お茶のスタートアップ企業、株式会社 TeaRoom とコラボし「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」を開催いたします。静岡県産の一番茶のみを活用し、STEAM BREAD EBISU のパティシエと、株式会社 TeaRoom の代表・岩本涼が期間限定の抹茶を存分に楽しめるメニューを開発しました。抹茶とガナッシュを練り込んでスチームで蒸し焼きにした新食感の「抹茶をふんだんに練り込んだ抹茶生#スチパン」、香り高い抹茶食パンにオリジナルの抹茶クリームを挟み込み、白玉と和栗、あんこを添えた日本を感じるサンド「溢れ出るクリームの抹茶#スチパンサンド」など全5メニューを期間限定販売します。新型コロナウイルスが長引く中、「お茶」と「食パン」という家庭の日常的な飲み物と食べ物を通して、一人でも多くの方にやすらぎをお届けします。

「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」

■抹茶をふんだんに練り込んだ生#スチパン/1,150円(税込)

抹茶とガナッシュ（生クリームとチョコレートを合わせて作るクリームの一つ）をパン生地に練りこみ、スチームで蒸し焼きにした新食感の生食パン。しっとりもっちりした生地から抹茶と小麦の香りが絶妙に重なり合うことで一層上品な味わいを楽しむことができます。



■溢れ出るクリームの抹茶#スチパンサンド(2ヶ)/740円(税込)

香り高い抹茶食パンにオリジナルの抹茶クリームを挟み込み、白玉と和栗、あんこを添えた日本を感じるサンド。抹茶を濃厚に感じられる一方で苦味を抑え、香りと甘味を味わえるフレーバーに仕上げました。



■恵比寿抹茶生ラスク/520円(税込)

香り高い抹茶食パンをダイス状に切り、ほんのり水分を飛ばしたラスク。サクサクなのにあとからもっちりとしてくる不思議な食感。噛めば噛むほど抹茶の香りが立ってくる「特別感」や「やすらぎ」を感じられる一品です。



■新感覚の塗る抹茶ジャム(100ml)/580円(税込)

抹茶の香りと甘味、渋みを絶妙に感じられるジャム。なめらかだけど、くちどけさっぱりとしたくどくない大人のテイストに仕上げています。さらに抹茶の風味を楽しみたい方はぜひ。



■濃厚プレミアム抹茶ラテ/400円(税込)

抹茶ジャムをベースに牛乳とマッチするように開発されたプレミアムな一品です。抹茶が苦手な人でもすっきり楽しめるテイストに仕上げています。

【抹茶の特徴】

静岡県産で生産された2020年産の一番茶のみを使用しました。心地よい苦味もありながら、コチの中で香りが長く続く抹茶です。ラテやお菓子はもちろんのこと、そのままでも召し上がっていただけます。

【「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」概要】

販売期間：4月30日（金）～5月30日（日）

販売場所：STEAM BREAD EBISU 店頭・オンラインショップにて

販売時間：10時～20時（売り切れ次第終了）

▼「対立のない優しい世界をつくる」株式会社 TeaRoom

代表：岩本 涼

所在地：151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-16-16 千駄ヶ谷フラワーマンション 1003

工場：静岡県静岡市葵区渡 1449

創業：2018年

HP：<http://tearoom.co.jp>

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事

2018年の創業より静岡県大河内地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社 THE CRAFT FARM を設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本氏は、一般社団法人お茶協会が主催する Tea Ambassador コンテストにて、京都門川市長より日本代表/Mr.TEA に任命。裏千家での茶歴は14年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。「茶の湯の思想 × 日本茶産業」に対する独自の視点で、NewsPicks プロピッカー

(<https://newspicks.com/user/2541590>) など様々な領域で活動中。

【代表・岩本涼のコメント】

「美味しさ」の力で今、出来ること」をコンセプトに掲げて、誰もが笑顔になってしまうほど美味しい食パンをご提供されている、STEAM BREAD EBISU さんと一緒に出来て大変嬉しく思います。

私たち TeaRoom が、お茶を通じて優しい世界を目指していく中で、その香り高い抹茶の味わいが生かされた本スイーツが皆さまのお気持ちを和らげ、そして優しく出来たらという想いもあり、「お茶とスチパンを通して一人でも多くの方にやすらぎを多くの方にやすらぎを」というフェアのコンセプトにも共感しております。

本商品を召し上がっていただくこと、そしてその美味しさに思わず笑顔になってしまうお客様の姿を、心より楽しみにしております。

春の限定メニュー「あふれるクリームのおフルーツスチパンサンド」販売延長決定！

4月3日より期間限定で販売しておりました「あふれるクリームのおフルーツスチパンサンド」ですが、大変ご好評をいただき連日営業時間午前中には売り切れる反響をいただいております。「食べたいけど、まだ食べれていない」、「延長していただけないか」というお声を多くいただいたため、販売延長を決定いたしました。

是非、この機会に期間限定メニューをお試しください。



STEAM BREAD EBISU 店舗概要

店名：STEAM BREAD EBISU | スチームブレッド エビス
所在地：〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1丁目3-10
ファイブアネックス 1F (JR 恵比寿駅徒歩2分)
TEL：03-6455-3032
営業時間：10:00～20:00 (売り切れ次第閉店)
定休日：なし

HP：<https://steam-bread.com>
Instagram
<https://www.instagram.com/steambreadebisu/>



《事前予約&決済はこちらから》

URL：<https://www.tablecheck.com/shops/steam-bread-ebisu/reserve>