

日本初の“スチーム生食パン専門店”「STEAM BREAD EBISU」

#スチパンをより多くの方にお届け！初のキッチンカー店舗が銀座に登場
幻の厳選松阪牛「松吉」を贅沢に使用したプレミアムサンドなど限定商品！

「松阪牛とトリュフのチーズ # スチパンミートサンド」

「たっぷりしらすととろ～りスクランブルエッグの # スチパンサンド」

人気商品の「大人の生 # スチパン」や「至福のトリュフバター」など手土産も販売！

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8月11日（水）より、PIAS GINZA（東京都中央区銀座4丁目8-10）の1階テラスにて「STEAM BREAD GINZA（スチームブレッドギンザ）」として、初のキッチンカーを期間限定で出店いたします。キッチンカーでは、上品な香りととろける肉感が特徴の幻の松阪牛「松吉」を使用した「松阪牛とトリュフのチーズ # スチパンミートサンド」（税込1800円）を1日20食限定で販売する他、国産の釜あげしらすをスクランブルエッグとイタリアンパセリに合わせた洋風な新感覚トースト「たっぷりしらすととろ～りスクランブルエッグの # スチパンサンド」（税込800円）の販売も開始します。より多くの方に楽しんでいただけるよう、銀座限定メニューとして出店いたします。キッチンカー内にて調理し、出来立てをご提供いたします。



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、驚くほどもっ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。

この度、スチパン初のキッチンカーによる銀座の街での出張販売が決定。銀座の方々にもご満足いただけるような高級食材とのコラボレーションが実現しました。厳選された松阪牛をバンズしたプレミアムミートサンドは1日20食限定。さっぱり召し上がりたい方には釜揚げしらすとスクランブルエッグにイタリアンパセリを合わせたサンドがオススメです。

キッチンカー限定商品のほか、看板商品の「大人の生#スチパン」や「至福のトリュフバター」もお買い求めいただけます。この機会に様々なスチパンをお楽しみください。

※「その他、夏いちご（ロックベリー）を使用したジェラートやスムージー、グルテンフリーの焼き菓子も同ブースにて別ブランドで販売予定。

新商品概要

【イートメニュー】

■「松阪牛とトリュフのチーズ#スチパンミートサンド」(税込1,800円) ※1日20食限定

当店の看板商品である「トースト#スチパン」に厳選された松阪牛のバンズをサンドした超贅沢なミートサンド。松阪牛のなかでも特にプレミアムな銘柄である「松吉」を使用。上品な香りにとろける肉質、べたつきのない脂が特徴です。トリュフバターと濃厚チェダーチーズがマッチした、1日20食限定のプレミアムミートサンドです。

【概要】

販売期間：8月11日（水）～8月31日（火）

価格：1,800円（税込）

販売場所：STEAM BREAD GINZA BY KITCHEN CAR
PIAS GINZA 1階テラス

販売時間：11時～20時（売り切れ次第終了）



■「たっぷりしらすととろ〜りスクランブルエッグの#スチパンサンド」(税込800円)

当店の看板商品である「トースト#スチパン」に国産の釜あげしらすとスクランブルエッグ、イタリアンパセリに合わせた洋風な新感覚トーストです。食欲が落ちる夏でも食べやすいようサッパリテイストに仕上げました。

【概要】

販売期間：8月11日（水）～8月31日（火）

価格：800円（税込）

販売場所：STEAM BREAD GINZA BY KITCHEN CAR
PIAS GINZA 1階テラス

販売時間：11時～20時（売り切れ次第終了）



【テイクアウトメニュー】

■「大人の生#スチパン」(税込 900 円)

日本初のスチーム生食パン！1日400本売れる恵比寿の行列店、STEAM BREADの看板商品です。パンの焼成の工程で蒸し焼きを入れる新食感の食パンです。国産小麦、北海道産生クリーム、国産練乳、純粋はちみつを贅沢に使用し、乳化剤、香料、着色料、保存料は不使用！

小さなお子様からお年寄りまで安心して召し上がっていただけます。レンジで10～15秒程度加熱するのがおススメ！

【概要】

販売期間：8月11日(月)～8月31日(火)

価格：900円(税込)

販売場所：STEAM BREAD GINZA BY KITCHEN CAR
PIAS GINZA 1階テラス

販売時間：11時～20時(売り切れ次第終了)

※恵比寿店頭・オンラインストアでもご購入いただけます。



■「至福のトリュフバター」(税込 1,350 円)

スチパンに合うように開発された贅沢なトリュフバター。トーストしたパンにトリュフバターを乗せると、とろ～りとゆっくり溶けだし、良質なトリュフが濃厚に香ります。贅沢×贅沢の至福の時間をお楽しみください。

【概要】

販売期間：8月11日(月)～8月31日(火)

価格：1,350円(税込)

販売場所：STEAM BREAD GINZA BY KITCHEN CAR
PIAS GINZA 1階テラス

販売時間：11時～20時(売り切れ次第終了)

※恵比寿店頭・オンラインストアでもご購入いただけます。



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)
営業時間：10:00~20:00 (売り切れ次第閉店)
定休日：なし



：
：
<https://www.instagram.com/steambreadebisu/>

☞事前予約&決済はこちらから≫

E
R

STEAM BREAD GINZA 店舗概要

☞
店名：STEAM BREAD GINZA | スチームブレッド 銀座
所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座4丁目8-10 ピアス銀座1F
販売時間：11時~20時 (売り切れ次第終了)
TEL：03-6910-5796

N
K

【STEAM BREAD に関するお問い合わせ先】
『STEAM BREAD EBISU』 PR 事務局 (株)プラチナム内) 矢島・川畑・小林
TEL:03-5572-6071/MAIL: stream-bread@vectorinc.co.jp

【その他 お問い合わせ先】
(株) トゥイルコーポレーション 担当 山崎
TEL : 03-6910-5796
/MAIL : twilcorporation@gmail.com

h
w
w
w
e
a
d
b
t
e
m
h
e
c
k
.
c
o
m
/