

新しい概念を取り入れ #食パンをもっと多様に
日本初！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)」
2021年2月10日(水) オープン※

テイクアウト専門店、事前予約&決済可能、オンラインショップ限定商品の展開など DXにも対応

～2021年1月下旬まで！CAMPFIRE 限定でお得な先行販売も～

<https://steam-bread.com>

株式会社アシスネットは、2021年2月10日(水)に、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)」を渋谷区恵比寿(駅徒歩2分)にオープン※します。

※政府の緊急事態宣言の要請状況によって変動する可能性があります。



当店は、新型コロナウイルスに影響を受けた飲食業界や生産者様が支える食文化に貢献するべく、小麦やクリームチーズなどの素材を100%国産のものを使用し、日本文化にあわせた日本初の“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します。

「#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新感覚の生食パン体験を提供してまいります。この商品コンセプトは、韓国で話題になっている蒸気で焼くパン専門店「ミルトースト」を着想としており、より日本人好みの食感、味、風味に近づけています。

“スチーム生食パン”の提供は日本では数少ない次世代型の「テイクアウト (To Go) 専門」の形態をとっており、商品の受取予約から決済に至るまで、全てスマホで完結でき、受け渡しをスムーズにする予約サービスを実装します。さらにオンラインストアも開設し、好きな時に好きな場所で食パンを楽しめる環境を整え、新しい生活様式に合わせたDX化にも対応するほか、オンラインショップ限定のプレミアム商品を展開するなど、より現場での人の密集を避けたWEB上での購買機会を提供してまいります。オンラインショップの詳細につきましては後日公開いたします。

また、クラウドファンディングプラットフォーム「CAMPFIRE」で実施しているプロジェクトも、開始当日から支援が集中し、更なるリターンを追加するなど店舗オープンに先駆け、お得な先行販売の受付を行っております。

私たちの想い

2020年、新型コロナウイルスの影響で、食事をはじめとした”人と人の対面コミュニケーションの場”が失われつつあります。

対面でのコミュニケーションが少なくなる中、「大切な人を喜ばせること」は失われてはなりません。そして経済を回さねばなりません。生きていかねばなりません。

少しでも日本中を明るくできればと思い、毎日食べられる「誰もが笑顔になってしまうほど美味しい食パン」を提供することにしました。

日本特有の手土産・差し入れ文化というものは素敵なもので、その土地に行かずとも名物を楽しむことができたり、それが話のきっかけになったり、何よりも美味しいものを一緒に分かち合うことができます。

中でも食パンは手土産にぴったり。例えばアナタが大切な人に食パンの手土産をお渡ししたとします。「贈って嬉しい、贈られて嬉しい」というこの感情は、お渡ししたときだけではなく、次の日の朝、食パンを食べるときにまで、「次の日の朝が楽しみで待ち遠しい」という感情に変わり、持続するのです。たった1斤のパンをお持ちするだけで”人を幸せに、そして自身も楽しい気持ち”になることができます。そんな素敵な商品が一つでも増えたら良いなと想い、STEAM BREAD を立ち上げました。

また STEAM BREAD は日本では数少ない「テイクアウト (To Go) 専門」の店舗を構えています。商品の注文や決済をスマホで完結し、受け渡しをスムーズにすることで感染症対策を万全にしています。また客席が無く、テイクアウトに特化する事で食材にコストを集中させました。高品質で”とにかく美味しいパン”を「並ばず待たずに」お楽しみいただけます。そしてオンラインショップでの購買も可能で、どこにいてもご家族や大切な人、そしてご自身に”至福の時間”をお届けできる形にしました。これからも家庭に留まっていた #食パンをもっと多様に新しい体験を届けてまいります。

私たちの商品へのこだわり

日本初の“スチーム生食パン”という新たなジャンルの食パンがメイン商品です。

低温長時間発酵や生地を多く含ませることで、小麦の甘味と香りを最大限に引き出し、もっちりしっとりとした新ジャンルの食パンをお楽しみいただけます。ポイントはパンの焼成の工程で蒸し焼きを入れており、このひと手間を加えることで、今までにない食感を生み出しました。

また新型コロナウイルスに影響を受けた飲食業界ならびに生産者様が支える食文化に少しでも貢献するべく、国産小麦100%、北海道産生クリーム、国産練乳、国産クリームチーズ、純粋はちみつを贅沢に使用するなど、製法と素材、産地にとことんこだわり、「日本を元気にする至福の食パン」をお届けします。もちろん、すべての食材は乳化剤、香料、着色料、保存料不使用。小さなお子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただける商品ラインナップです。



商品紹介

▶大人の生#スチパン (税別 800 円)

STEAM BREAD の看板商品。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！パンの焼成の工程で蒸し焼きを入れるなど手間がかかっており、原価率を度外視した贅沢な生食専用のパンです。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。



▶焼いておいしいトースト#スチパン (税別 700 円)

そのままでも香ばしさをたっぷり感じられますが、毎日の朝食が楽しくなるように、トーストすることでさらにおいしく感じられるように仕上げています。食パンの生地には、生クリームはもちろん、グレープシードオイルを練り込むことで、トーストすると表面がザクッと心地の良い食感に。毎日食べる食パンだからこそ、最初に飽きない食感、噛みしめると鼻に抜ける小麦の風味、後味の生クリームの旨みを大切にしています。



▶至極のクリームチーズ#スチパン (税別 1,800 円)

言葉では説明できないほど、驚きの味わい深い”極み”を感じられます。国産クリームチーズ（ナチュラルチーズ）がたっぷり生地に織り込まれており、限りなく薄いパン耳が特徴！「パン史上、一番おいしい」と自信をもって勧められるほど、もっちり、しっとり、そしてほんのり甘い、極上の食パンです。



▶毎日食べたい大満足チーズオムレツパン (税別 650 円)

焼き加減をこだわり抜いた卵をこれでもかという程ボリュームミーにパンに挟んでみました。しっとり半熟オムレツとそれを包むふんわりオムレツの黄金比率は絶妙！毎日食べたくなるほどの濃厚体験をどうぞ！



▶ **濃厚太巻きソフトクリーム** (税別 320 円)

北海道生乳をメインに、厳選された素材の風味と濃厚な味わいが特徴の可愛らしい太巻きソフトです。



▶ **恵比寿生ラスク** (税別 200 円)

「大人の生#スチパン」を厚めに使って作る贅沢なラスクです。サクッとしながらも、噛んでいるとモチモチしてくる新食感。生クリームがリッチに香るラスクに仕上げています。



▶ **オリジナル恵比寿コーヒー** (税別 250 円)

スチパンに合う珈琲を厳選しています。ほどよい苦みと後味すっきりな、香り高いコーヒーをどうぞ。



▶ **超濃厚！豆乳カフェオレ** (税別 350 円)

生クリームの代替として使用できるほど濃厚でコクのある豆乳を使用。大豆特有の青臭さを取り除き、コーヒーの香り高い風味が薫るヘルシーなドリンクです。

▶ **至福のトリュフバター** (30 g/税別 1,250 円)

生スチパンにはもちろんのこと、クリームチーズスチパンとも非常に相性の良い厳選されたトリュフバターです。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。



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 1 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/>

CAMPFIRE URL：<https://camp-fire.jp/projects/view/345457>

