

食パンをもっと多様に
誰もが手に取りやすく、様々なシーンに溶け込む新たな食体験を
“1斤サイズ”開発や、**“食パンサブスクサービス”**スタート
限定個数のプレミアムラインから**“TRUFFE OMELETTE SAND”**登場
“スチーム製法のサツマイモ”を使った新食感フルーツサンドも

日本初！スチーム生食パン専門店
「STEAM BREAD TOKYO (スチームブレッド トウキョウ)
年10月14日(木)リブランドオープン

商品ラインナップ、ビジュアル、オンラインストアを刷新

<https://steam-bread.com>

株式会社アシスネットは、2021年10月14日(木)に、日本初の“スチーム生食パン専門店”「STEAM BREAD TOKYO」をリブランドオープンします。



リブランドオープンにおける主なアップデートに関しては、おひとり様やギフトにも嬉しい“1斤サイズ”の開発や、よりお得により日常的にストレスなくスムーズに食パンが届く“STEAM BREAD 定期便”をスタートします。また、まだ体験したことのない食パンのワクワク感を届ける限定個数のプレミアムラインを導入し、“TRUFFE OMELETTE SAND”を発売いたします。併せて、シーズナル商品としてスチーム製法を施したさつまいもを使った新食感のフルーツサンド“STEAM OIMO SAND”も発売いたします。

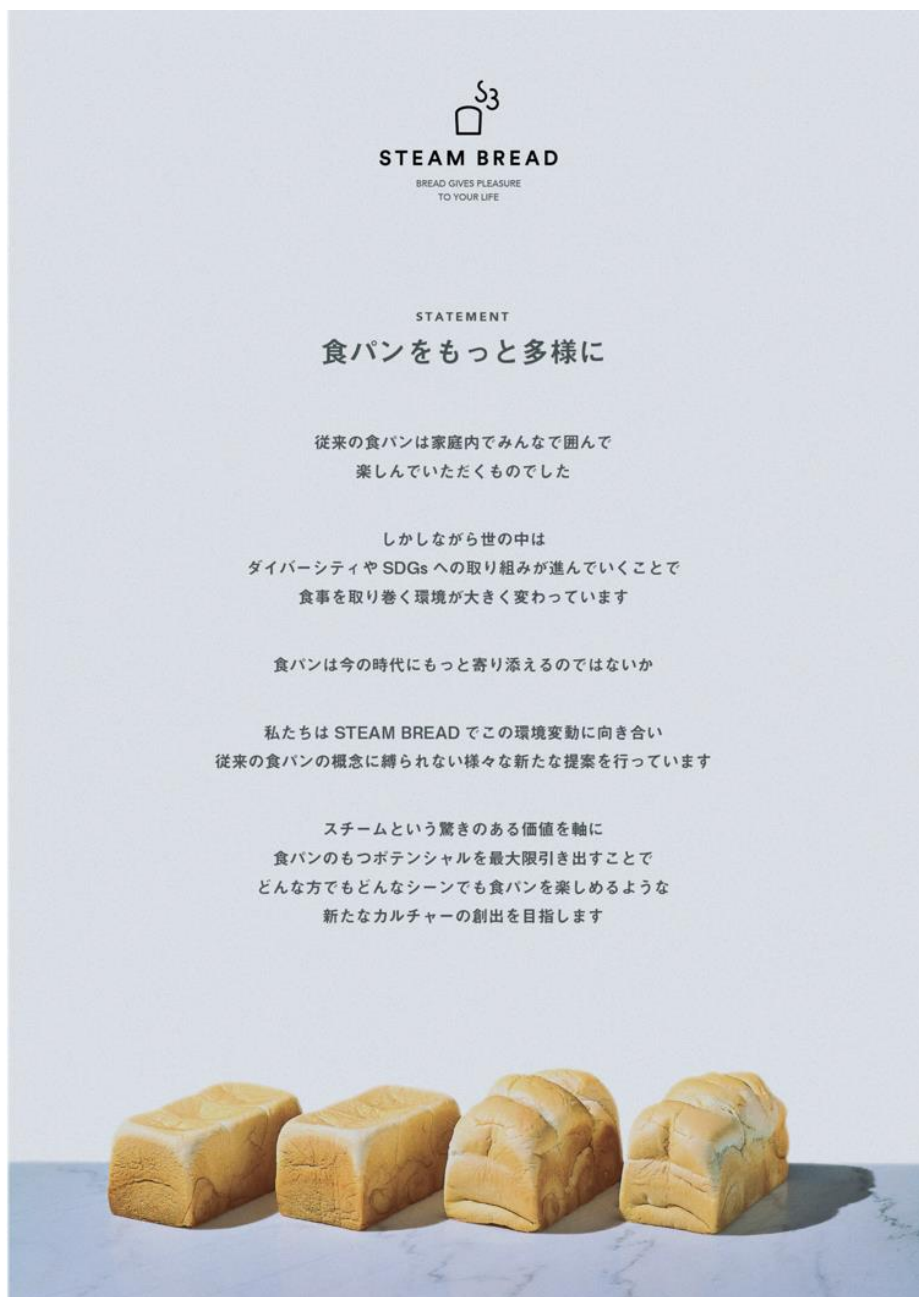
リブランドオープン背景

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として、みなさまに2021年2月より日々食パンを提供してまいりました。

この度、よりこのスチーム製法による食パンのおいしさをたくさんの方にお届けしたいと考え、店頭をはじめ、ショップバックやパンフレットなどのビジュアル面や、商品ラインナップ、販売方法に至るまでより洗練された形に刷新をし、リブランドオープンいたします。

昨今の社会変動が激しい世の中で、「食パンをもっと多様に」というコンセプトを掲げ、新たな食パンの概念を創出するべく日々食パンを提供させていただき中、様々なご意見をいただき、誰もがもっと手取りやすく、様々なシーンに溶け込む食パンブランドでありたいと考え、刷新を決意しました。

STEAM BREAD TOKYO CONCEPT



The poster features a clean, minimalist design with a light blue background. At the top center is the logo for STEAM BREAD, which includes a stylized 'S3' above a square icon. Below the logo is the text 'STEAM BREAD' and the tagline 'BREAD GIVES PLEASURE TO YOUR LIFE'. The main heading 'STATEMENT' is followed by the title '食パンをもっと多様に'. The text is centered and reads: '従来の食パンは家庭内でみんなで困って楽しんでいただくものでした', 'しかしながら世の中はダイバーシティやSDGsへの取り組みが進んでいくことで食事を取り巻く環境が大きく変わっています', '食パンは今の時代にもっと寄り添えるのではないかと', '私たちはSTEAM BREADでこの環境変動に向き合い従来の食パンの概念に縛られない様々な新たな提案を行っています', 'スチームという驚きのある価値を軸に食パンのもつポテンシャルを最大限引き出すことでどんな方でもどんなシーンでも食パンを楽しめるような新たなカルチャーの創出を目指します'. At the bottom of the poster, four different styles of golden-brown steamed bread are displayed on a light blue surface.

STEAM BREAD TOKYO リブランドオープン ポイント

各制作物、店頭でのビジュアルの刷新

世代やライフスタイルを問わず多様なシーンになじみ、素材やスチーム製法への私たちのこだわりが伝わるビジュアルに刷新しました。

：ロゴデザイン



：ショップバックデザイン



2.STEAM BREAD から一斤サイズ登場

家庭での食シーンだけでなく、一人暮らしの方やギフトにもぴったりの STEAM BREAD の一斤サイズをお客様からのご要望の声にお応えし開発しました。



3.数量限定のプレミアムライン登場

「食パンをもっと多様に」を体現する今まで体験をしたことのない食パンのカタチを提案する数量限定のプレミアムラインを展開してまいります。

第1弾：TRUFFE OMELETTE SAND

人気のチーズオムレツパンとトリュフの抜群のコラボレーションが STEAMBREAD のプレミアムラインとして誕生。黒いダイヤモンドと呼ばれる黒トリュフの芳醇で濃厚な風味がトロトロのオムレツに加わり、格別な味わいを醸し出します。

価格：1,100 円（税込）

販売場所：STEAM BREAD TOKYO

販売時間：12 時～20 時（売り切れ次第終了）



4.食パンのサブスクリプションサービス

お客様からのご要望を受け、STEAM BREAD TOKYOにて食パンの定期便を開始します。
の食パンをいつでも並ばずに出来立てを毎月お届けすることが可能になりました。

STEAM BREAD 定期便 概要

初回：2,980円 送料無料

STEAM BREAD(1斤)、STEAM BREAD TOAST(1斤)、STEAM BREAD CREAM CHEESE(1斤)、トリュフバター1個



2回目：5,480円 送料無料

STEAM BREAD(1斤)、STEAM BREAD TOAST(1斤)、STEAM BREAD CREAM CHEESE(1斤)、トリュフバター2個、ラスク2枚セット×3個



STEAM BREAD 定期便 サイクルについて

- ・STEAM BREAD 定期便は 30 日ごとに各セット商品をお届けするコースです。
- ・定期便購入回数のお約束は無く、いつでも休止、再開が可能です。

※次回発送予定日の 10 日前までにお電話もしくはお問合せフォームからご連絡ください。

シーズナル商品さつまいもを使った新食感のフルーツサンド“STEAM OIMO SAND”

普通のさつまいもの 100 倍ものベータカロチンが含まれているハロウィンスイートを使用。芋を焼くのではなく、蒸すことで栄養素を熱で壊すことなく、また水分量を残すことでしっとりねっとりした新食感に。芋本来の甘さと香りを味わえるよう、クリームは口当たりが軽いものに調整しました。新たなおいもサンドを体験ください。

価格：750 円（税込）

販売場所：STEAM BREAD TOKYO

販売時間：12 時～20 時（売り切れ次第終了）



NEW PRODUCT LINEUP

レンジで温めて食べる新感覚の食パン。国産小麦、北海道産生クリーム、国産練乳、純粹はちみつなど素材にこだわりました。焼成の工程で蒸し焼きを入れるなど、手間をかけた“しあわせな”パンです。乳化剤、香料、着色料、保存料は不使用。安心してお召し上がりください。

サイズ：1.5 斤

価格：900 円（税込）

サイズ：1 斤

価格：600 円（税込）



雑味をなくし、小麦の風味と旨みを直に感じられる定番の食パン。トーストすることでさらに美味しくなるよう工夫をこらしました。生地に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ざくっと心地の良い食感に。バターやオリーブオイルとの相性も抜群です。

サイズ：1.5斤

価格：500円（税込）

サイズ：1斤

価格：800円（税込）



国産クリームチーズを織り込んだ特別なパン。蒸し焼きだからこそ、クリームチーズが溶けずに生地に残ります。大切な人への手土産や頑張ったアナタを甘やかすときなど、至福な時間をお届けします。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。

サイズ：1斤

価格：1,000円（税込）



CHEESE OMELETTE SAND

「STEAM BREAD」特製のチーズオムレツをポリューミーにサンドしたパン。飲めるほどトロトロな半熟オムレツと、それを包むふわわりタマゴとの2層構造のバランスが絶妙の一品。

価格：700円（税込）



TRUFFLE BUTTER

「STEAM BREAD」に合うように開発したバター。柔らかく、なめらかな澄ましバターにトリュフを混ぜ込み、しっかりと香りづけした一品です。トーストに乗せると、濃厚に香ります。

価格：1,350円（税込）



RUSK

「STEAM BREAD」を厚めにスライスして作った、生クリームが贅沢に香るラスクです。ひとくちめはサクツとしながらも、噛んでいるとモチモチしてくる新食感を楽しむことができます。

価格：250円（税込）



店名：STEAM BREAD TOKYO | スチームブレッド*トウキョウ

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)

：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/>