

あと少し耐え抜こう...食パンはおうち時間のすべての時間に
朝時間だけでなく、夜時間も楽しめるプレミアムラインが誕生

日本初のスチーム生食パン専門店「STEAM BREAD EBISU」

オンライン限定の事前予約制商品を3月7日よりスタート

フォンデュを“つける”のではなく“練り込み”新しい食パンの概念を提案

贅沢グリュイエールチーズのフォンデュ#スチパン

～予約は毎日17時から!!幻のプレミアム食パンをホワイトデーのプレゼントにも～

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3月7日（日）よりオンラインショップ限定の“プレミアムライン”が誕生します。“プレミアムライン”ではおうち時間をより楽しめる食パンの新たな概念を提示するオンライン限定で販売する事前予約制のオリジナル新商品をラインナップしていきます。プレミアムライン第一弾は、スイス産の超高級グリュイエールチーズをたっぷり使用した「贅沢グリュイエールチーズのフォンデュ#スチパン」（税別2,700円）です。

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。また、店舗オープン同日にオンラインストアも開設し、お店に来られない多くの方々にも好きな時に好きな場所で食パンを楽しめる環境を整えております。

今回はさらに食パンの多様性を感じていただける新商品を楽しんでいただけるシリーズとして“プレミアムライン”を提供開始します。約1ヶ月の期間限定商品で、季節に合わせたスペシャル商品をオンラインショップ限定で展開します。予約は毎日17時にオンラインショップにて個数限定で受注し、3-4日後に発送することで、皆さんの週末をより楽しみになるよう演出していきます。朝時間だけでなく、夜時間も含め全ての時間で食パンを楽しんでいただき、長引くおうち時間を少しでも楽しい時間にしていただけたらという想いも込めています。

第1弾は、「贅沢グリュイエールチーズのフォンデュ#スチパン」です。スイスを代表する超高級チーズ“グリュイエールチーズ”を看板メニュー「大人の生#スチパン」の生地を練り込んだ贅沢な食パンです。当店独自の「スチーム製法」で仕上げることで、まるでチーズフォンデュのような新食感が誕生しました。ぜひバレンタインデーのお返しにも普段お世話になっている大切な方にまるでチーズフォンデュのようなスペシャルな食パンをプレゼントしてみたいはいかがでしょうか。



プレミアムライン vol.1 贅沢グリュイエールチーズのフォンデュ#スチパン

特徴1：スイスを代表する超高級チーズ「グリュイエールチーズ」を採用

ほかでは体験ができない特別な味わいをさせていただくべく、「スイスの女王様」と言われる由緒正しいチーズ「グリュイエールチーズ」を採用しました。クリーミーでナッツのようなコクがある、チーズフォンデュに使用される高級チーズです。わずかに酸味があるため、チーズたっぷりでもくどくなく、スッキリ食べていただけます。

特徴2：当店自慢の「スチーム製法」によりチーズフォンデュのような味わいに

当店独自のパンの焼成の工程で蒸し焼きを入れる「スチーム製法」を使って仕上げることで、しっとりもちり、まるでチーズフォンデュのような味わいに仕上げました。蓋をせずに焼いているため、さまざまな溶け具合のグリュイエールチーズをお楽しみいただけます。

特徴3：人気の「大人の生#スチパン」の生地を使用し、チーズ×小麦の最強フレーバー誕生

生地は当店の看板メニュー「大人の生#スチパン」を使用しました。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。小麦とチーズの双方が醸し出す香ばしさにより、袋を開けた瞬間から最高のフレーバーをお楽しみいただけます。

【贅沢グリュイエールチーズのフォンデュ#スチパンの楽しみ方】

オンラインショップでご購入いただいた食パンは、-40℃で急速冷凍をし、クール便でのお届けになります。冷凍パンは、「袋に入ったまま（1.5斤）で約3～4時間の自然解凍」または、「お好みの厚さにスライスし、ラップをかけずにレンジで1分ほど温める」と、焼きたてのような美味しさを味わうことができます。

解凍した当日はそのまま、2日目以降はレンジで温めたり、オーブンできつね色になるまでトーストしたりと、様々な食感を楽しむことができます。

【贅沢グリュイエールチーズのフォンデュ#スチパン概要】

販売期間：3月7日17時～4月5日17時（予定）

価格：2,700円

販売場所：STEAM BREAD EBISU オンラインショップ

<https://store.steam-bread.com/>

※配送に2-3日要するため、ホワイトデー当日までに到着を希望されるお客様は、10日までに注文くださいませ



STEAM BREAD EBISU オンラインショップ 概要

オンラインショップ名：STEAM BREAD EBISU 公式オンラインショップ

URL： <https://store.steam-bread.com/>

配送について：注文日より3日～4日前後でクール便にて発送。

送料に関しては、HPより詳細をご確認くださいませ。



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/>



《事前予約はこちらから》

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