

日本初の“スチーム生食パン専門店”「STEAM BREAD EBISU」
「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」 ご好評につき第2弾！

抹茶濃度アップ！「抹茶とあんこの濃厚 #スチパン」
プリンにも抹茶が新登場「#恵比寿のパウチプリン抹茶」

2021年7月10日（土）販売開始

お茶のスタートアップ企業「TeaRoom」とのコラボレーション
スチパンが贈る、静岡県産の抹茶をつかった贅沢な夏のひととき

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7月10日（土）より、お茶のスタートアップ企業・株式会社 TeaRoom と連携した新商品、「抹茶とあんこの濃厚 #スチパン」と「#恵比寿のパウチプリン抹茶」を販売します。



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。

年4月、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、株式会社 TeaRoom と連携し、静岡県産の抹茶を活用した「抹茶をふんだんに練り込んだ抹茶生 #スチパン」など全5メニューを開発しました。その香り高い抹茶の風味とスチパンのふんわりとした新食感のコラボレーションに、販売直後から Instagram を中心に多くの反響を集め、この度待望のコラボレーション第2弾が実現。

今回はさらに抹茶の濃度を上げ、より濃厚でほろ苦い抹茶の香りを楽しむことのできる「抹茶とあんこの濃厚 #スチパン」と、片手で楽しめる新感覚のプリン「#恵比寿のパウチプリン抹茶」をご用意しました。暑い日本の夏も、爽やかな抹茶風味のスチパンシリーズでおいしく贅沢にお過ごしいただけます。

【本件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: steam-bread@vectorinc.co.jp

「抹茶好きがもっと抹茶を好きになる #抹茶スチパン」第2弾

■抹茶とあんこの濃厚 #スチパン/1,350円（税込）

静岡県産の抹茶を贅沢に使用した抹茶とガナッシュ（生クリームとチョコレートに合わせて作るクリーム的一种）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。前回よりも贅沢に抹茶を使用することで、より濃厚な抹茶の風味を感じることができます。小豆をほっくりと炊き上げた高級あんこを織り交ぜることで、抹茶のほろ苦さとあんこの甘みが絶妙な逸品に仕上がりました。

※各日店頭&オンラインにて数量限定販売



■ #恵比寿のパウチプリン抹茶/550円（税込）

ワン手で食べられる新感覚の濃厚プリンに抹茶味が登場。卵を感じられる濃厚なプリンにトンカ豆の上品な香りがふわっと後から追いかけてきます。プリンにわらび餅ペーストを贅沢にトッピング。抹茶の風味と苦みが絶妙に調和する大人の一品です。持ち運びに便利なパウチタイプで、お手土産にもおすすめです。

※各日店頭&オンラインにて数量限定販売



【抹茶の特徴】

静岡県産で生産された2020年産のお茶を使用しました。心地よい苦味もありながら、口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」第2弾概要】

販売期間：7月10日（土）～7月31日（土）

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）

▼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 さんとご一緒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。

STEAM BREAD EBISU 店舗概要

店名：STEAM BREAD EBISU | スチームブレット 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/>
Y

☞ 事前予約&決済はこちらから ☞

E
R
H
Y
N
K
p
s
h
x
x
p
t
e
á
n
w
w
e
a
d
b