プレスリリース
報道関係者各位

2024年7月5日
ベースフード株式会社

全粒粉ベースのスマートフード完全栄養食「BASE FOOD」

北海道産小豆の上品な甘さ「BASE BREAD こしあん」

2024年7月9日（火）より新発売

～北海道産小豆の上品な甘み広がるしっとり生地のあんぱん～

世界初※1の完全栄養※2の主食を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：橋本舜、https://basefood.co.jp）は、1食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養パン※4「BASE BREAD」シリーズから「BASE BREAD こしあん」を、2024年7月9日（火）よりベースフード公式HPオンラインショップ（https://shop.basefood.co.jp/）、他ECサイト、取扱販売店にて順次新発売します。



「かんたん・おいしい・からだにいい」をコンセプトに、1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素がとれる完全栄養の「BASE BREAD」シリーズ。今回新たにラインナップに加わるのは、北海道産小豆を使用したなめらかで上品な甘みが特徴のこしあんを、しっとりとした生地で包み込んだあんぱんです。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】
「BASE FOOD」PR事務局（株式会社アンティル内） 担当： 植村・河原・小坂・山下
TEL：03-6821-7863 MAIL：basefood_pr@vectorinc.co.jp

あんぱんは、ユーザーの皆さんへのアンケート結果でも最も支持の高かったフレーバーです。朝食やランチはもちろん、甘いもので一息つきたいおやつタイムのお供としても、大人からお子様まで幅広くお楽しみいただける商品となっています。





※調理例

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】
「BASE FOOD」PR事務局（株式会社アンティル内） 担当： 植村・河原・小坂・山下
TEL：03-6821-7863　MAIL：basefood_pr@vectorinc.co.jp

■「BASE BREAD こしあん」開発者コメント

○ユーザー人気No.1のあんぱんへの挑戦

ユーザーの皆さんからのアンケートでもダントツに人気の高かったあんぱんを、この度満を持して開発に取り掛かりました。包餡（ほうあん）系のパンは生地作りが難しいのですが、一般的に売られているあんぱん以上のクオリティを完全栄養で作ることにチャレンジしました。

○ゼロから作り上げたこれまでにない生地の開発

包餡のパン生地を作るにあたり、当初は「BASE BREAD カレー」の中身をあんこに変更してみることから始めましたが、カレーの生地にはチアシードが入っていたり、スパイシーな風味があるため、あんこに合わず使用できなかったため、生地をゼロから開発することになりました。

難しかったのは、完全栄養の生地を作ること。包餡は生地のダメージがあるためその難易度が上がります。完成までの段階で傷んでしまったり、時間が経つと固くなってしまったり…。

BASE BREADらしい美味しいあんぱんを作るまでに、色々な方々とディスカッションしながら納得のいくまで試行錯誤を積み重ねました。完全栄養を満たし、美味しくて、ロングライフで、工場での大量生産もできる…その全てを満たすことが非常に難しかったです。

パン生地は、これまでのBASE BREADにはあまりないような、食感がもちもちしているのが特徴です。使用している全粒粉も、あんぱんの美味しさを引き立たせるよう、数種類の中から比較して選考しています。なめらかなこしあんと生地の味・食感のコントラストを、是非お楽しみいただければと思います。

○拘り抜いた北海道産小豆の上品な甘味が特徴のあんこ

開発当初は、こしあんにするかつぶあんにするかの検討から始まりましたが、こしあんの方がターゲットとしているお客様のニーズが多かったこと、また生地との相性的にも、こしあんのなめらかさがマッチしていたことから、こしあんで開発することに決めました。

包むあんこも6種類の中から厳選しています。ロングライフにする分、味が落ちるものも多く、また美味しく生地にも合うものが見つかったと思っても、工場でのテストで製造適性がないなどの課題もありました。何度も何度もやり直し、最終的にはやさしく上品な甘みが特徴の北海道産の小豆を使用した美味しくて且つ製造適性のあるあんこを採用することができました。

糖質を可能な限り抑えながらも、しっかりと小豆の風味とあんこの甘味を楽しんでいただける商品になっているかと思います。

○お子様からシニアの皆さんまで

「BASE BREAD こしあん」は、上品な甘味が特徴の糖質オフの完全栄養パンです。さらに、もちもちとした食感で満足感もあり、食物繊維が豊富で腹持ちも良いので、是非多くの方に様々なシチュエーションで食べていただきたい商品です。

これまで「ちょっと甘いものを食べたいな」という時にあんぱんやお菓子を食べてきた方にも、罪悪感なく食べていただけると思いますし、ダイエットや筋トレを行っている方にも安心して食べていただけると思います。また「BASE BREAD こしあん」は、やわらかく食べやすい食感になっていますので、小さなお子様やシニアの皆さんにもおすすめの商品です。

多くの方々との協働によって生まれた想いの込められた商品ですので、是非皆さんに気に入っていただけるととても嬉しいです。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】
「BASE FOOD」PR事務局（株式会社アンティル内） 担当： 植村・河原・小坂・山下
TEL：03-6821-7863 MAIL：basefood_pr@vectorinc.co.jp



■商品概要

BASE BREAD こしあん

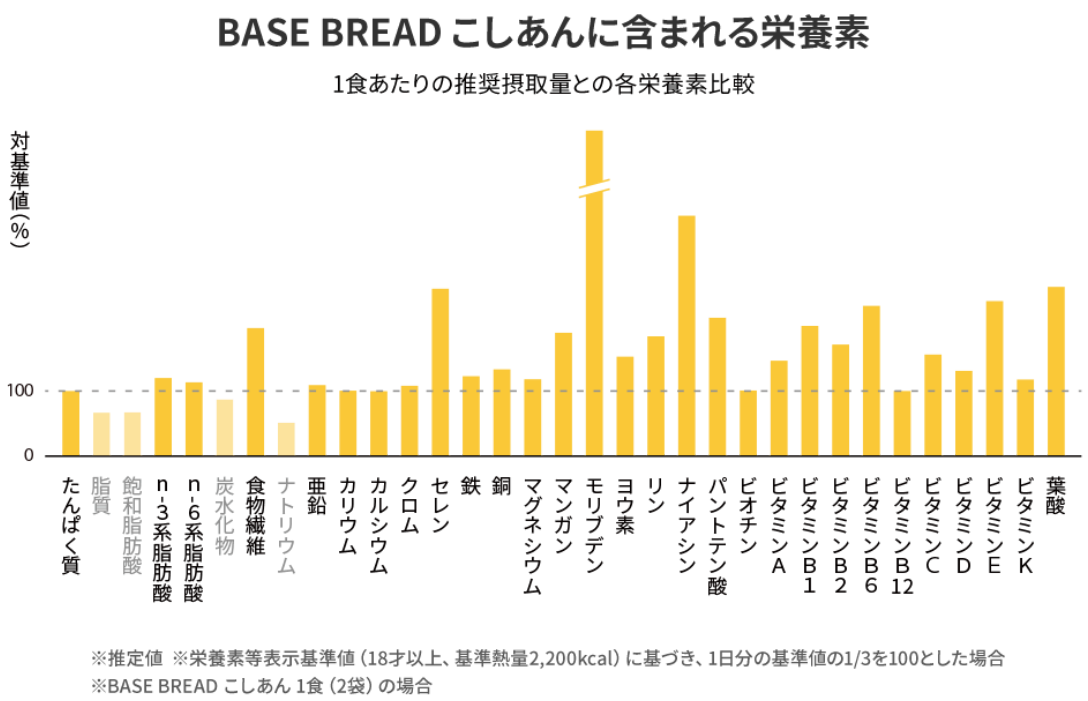






商品名	BASE BREAD こしあん
特長	● 1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養のパン。 ● 北海道産小豆の上品な甘み広がるしっとり生地のあんぱん ● 1袋あたり糖質15%OFF[*5]、たんぱく質13.5g、食物繊維6.2g
原材料	こしあん（国内製造）、小麦全粒粉、小麦粉、小麦たんぱく、大豆粉、粗糖、還元水飴、油脂加工食品、米ぬか粉、乳たんぱく、パン酵母、醸造酢、食塩、ミルクカルシウム、アマニ油、昆布粉末、粉末油脂、卵黄粉末／トレハロース、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、調味料（有機酸等）、ソルビット、乳化剤、酸味料、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む）
内容量	1袋 94g

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】
「BASE FOOD」PR事務局（株式会社アンティル内） 担当： 植村・河原・小坂・山下
TEL：03-6821-7863 MAIL：basefood_pr@vectorinc.co.jp

価格	289円（税込）※小売希望売価
賞味期限	お届けから約2週間（7月下旬製造分からはお届けから約1ヶ月）
発売日時	2024年7月9日（火）より発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ（https://shop.basefood.co.jp/）他、Amazon、楽天、Yahoo！ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始
含まれる栄養素	

■スマートフード完全栄養食「**BASE FOOD**」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる世界初の完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した10種類以上の原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、BASE FOOD Deli、BASE Pancake Mixとシリーズを増やし、累計販売数は1億5千万袋を突破、定期購入者数は20万人を超えました。(2023年9月時点)



■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえるあたらしい主食を提案し、すべての人が食事をたのしみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指しています。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】
「BASE FOOD」PR事務局（株式会社アンティル内） 担当： 植村・河原・小坂・山下
TEL：03-6821-7863 MAIL：basefood_pr@vectorinc.co.jp

設立	:	2016年4月5日
本社	:	東京都目黒区中目黒5-25-2
代表者	:	橋本舜
事業内容	:	完全栄養食の開発・製造・販売
URL	:	https://basefood.co.jp

*1 主食（パン類、パスタ、クッキー）において、1食（BASE BREADは2袋、BASE PASTAは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋）あたり*2を満たし、栄養成分表示に表記している商品（2022年5月Mintel社データベースを使用した当社調べ）

*2 消費者庁の定める栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム・熱量を除いた(*3)すべての栄養素で、1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 ベースフード社の独自調査により、脂質や炭水化物等を過剰摂取しがちな現代人の食生活を考慮の上、健康を維持するために必要な栄養素を選定

*4 1食（2袋）で、栄養素等表示基準値に基づき、他の食事で過剰摂取が懸念される、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウムを除いて、すべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

*5 日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より、あんパン こしあん入りとの比較（同量）

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】
「BASE FOOD」PR事務局（株式会社アンティル内） 担当： 植村・河原・小坂・山下
TEL：03-6821-7863 MAIL：basefood_pr@vectorinc.co.jp