

プレスリリース
報道関係者各位

2024年8月13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」 「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」リニューアル

2024年8月中旬製造分より順次展開開始

～えぐみを抑えた小麦本来のやさしい甘み広がるおいしさへ～

完全栄養の主食^{※1}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全粒粉ベースの完全栄養パン^{※2}「BASE BREAD(ベースブレッド)」シリーズの内、「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」をリニューアルし、2024年8月中旬製造分から、それぞれ公式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販売開始します。



えぐみが軽減、小麦本来のやさしい甘み広がるおいしさへ。

BASE FOODは全粒粉やチアシードなど、主に自然由来の原材料をアレンジして製造しています。そのため素材そのものがもつ苦味や雑味をマイルドにしたり、食感を改良するなど、「かんたん・おいしい・からだにいい」商品を提供するための改善を行っています。

【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

BASE FOOD

今回の「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」リニューアルでは、発酵の力を最大限生かせるように新たに生地
の配合を改良。生地のふっくらとした食感が向上すると共に、全粒粉ベースでありながらもえぐみが軽減され、小
麦本来の自然でやさしい甘みを感じられるようになりました。

トーストして食べるのはもちろんのこと、スープにディップしたり、お好みの具材を挟んでサンドウィッチにしたり、
フレンチトーストにしたりと、やさしい甘みのある食パンの美味しさを活かした様々なアレンジもお楽しみいただけ
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



※調理例

■開発者コメント

【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 FOOD

一般的な食パンの持つ「雑味がない」「くちどけが滑らか」といったイメージに対して、これまでの「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」は、それら味や食感へのギャップを感じるというコメントがありました。今回のリニューアルでは、小麦全粒粉や大豆粉など完全栄養を担保する原材料を使用しながら、プレーンな食パンとしてクセがなく、またアレンジもしやすく、毎日飽きずに食べられる美味しい食パンになるように改善しています。

最も拘った点は、えぐみを取り除くこと。BASE BREADは“からだにいい”商品として、シリーズ全体を通して全粒粉の使用率が高く、「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」も一般的に「全粒粉パン」として販売されている食パンと比較しても、その重量比率はかなり高い設計になっています。

しかし、その分、全粒粉由来のえぐみが強く出てしまうため、「毎日でもおいしく食べてもらえる」という点での課題がありました。今回のリニューアルでは、使用する原材料や発酵条件を見直すことで、えぐみを軽減しています。また、ロングライフとして賞味期限を保ちながらも、ふんわりとした食感になるように工夫もしています。

今回のリニューアルでは、よりプレーンで、毎日飽きずに食べられる味を目標として開発を進めました。リニューアル前の使用原材料やレシピ、製造方法をすべて見直し、改善を重ねて、「からだにいい」と「おいしい」の双方をバランスよく、クオリティの高い商品に改善することができたと思いますので、ぜひ新しく生まれ変わった「BASE BREAD ミニ食パン・プレーン」をお試しいただきたいです。



■商品概要

【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 FOOD



商品名	BASE BREAD ミニ食パン・プレーン
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 1食(2袋)で1食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる全粒粉ベースの完全栄養の食パン ● 小麦本来の甘みが広がる、アレンジ多彩なミニ食パン ● 1袋あたり糖質30%OFF^{※3}、たんぱく質13.5g、食物繊維4.8g
原材料	小麦全粒粉(国内製造)、小麦粉、大豆粉、還元水飴、乳たんぱく、粗糖、小麦たんぱく、油脂加工食品、米ぬか粉、パン酵母、醸造酢、食塩、アマニ油、卵、昆布粉末、粉末油脂、ミルクカルシウム／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(有機酸等)、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む)
内容量	1袋 78g
価格	1袋あたり255円(税込)※公式HPでの通常価格
賞味期限	お届けから約1ヶ月
発売日時	2024年8月中旬製造分から順次発売
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

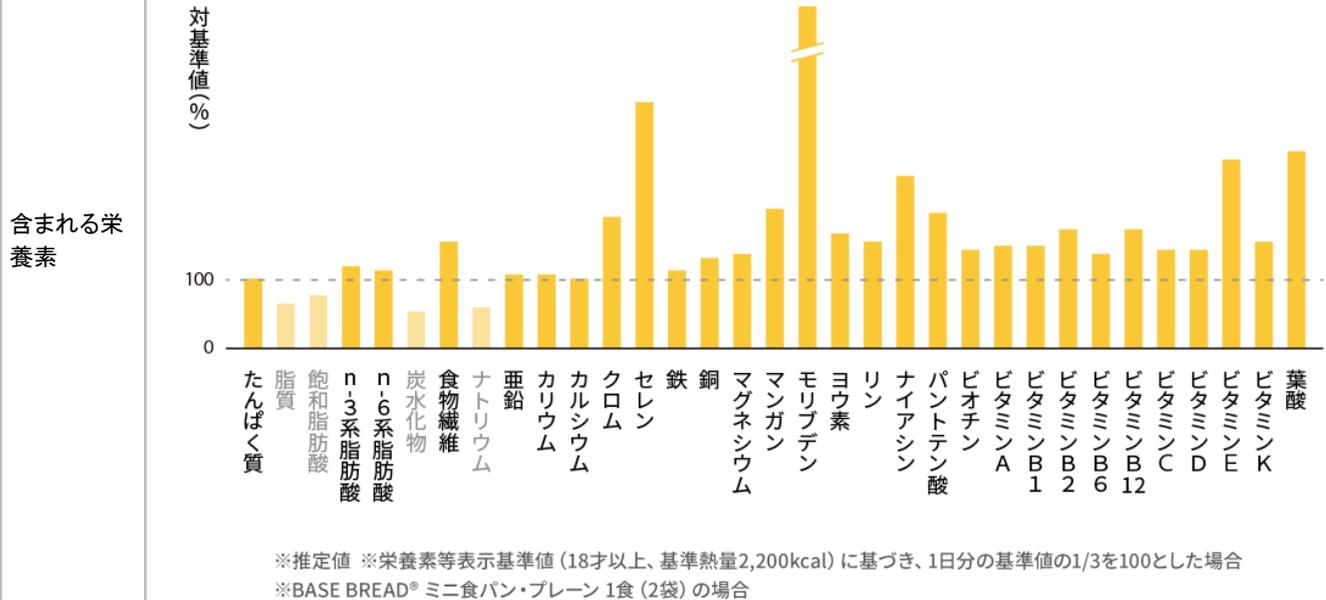
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「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®ミニ食パン・プレーンに含まれる栄養素

1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較



■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、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破、定期購入者数は21万人を超えました。(2024年6月末時点)

【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



■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。

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 1食分(BASE BREADは2袋、BASE PASTAIは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

*2 1食分(2袋)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より、山型食パンとの比較(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