



報道関係者各位

2024年11月19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**」

【期間限定】「**BASE BREAD** ストロベリー」

2024年11月26日(火)新発売

～ほんのり香るあまおう苺の甘み広がるスティックパン～

完全栄養の主食^{*}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全粒粉ベースの完全栄養のパン^{*}「**BASE BREAD**(ベースブレッド)」シリーズから、「**BASE BREAD ストロベリー**」を2024年11月26日(火)より期間限定商品として、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。



「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「**BASE BREAD**」シリーズ。今回新たにラインナップに加わるのは、あまおう苺を使用したほのかな甘みともっちりしっとり生地が特徴のスティックパン「**BASE BREAD ストロベリー**」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



※調理例



人気の苺フレーバー、苺本来の自然な優しい甘み・風味で季節を楽しむ

【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



先日発売した「BASE BREAD コーヒー」や「BASE BREAD ミルク」同様に、お客様にもっとBASE FOODを楽しんでいただけるよう、BASE BREADの味のバリエーションを増やしたいと考えていました。今回は、季節の味わいも楽しんでいただけるよう、またフレーバーとして人気の高いストロベリー味の開発を進めました。他BASE BREADのスティックパンと同様に、もちもちしっとりとした食感もお楽しみいただける商品です。

一番の拘りは、苺の甘い風味とパン生地のバランスです。全粒粉をベースにした完全栄養というパン生地であるため、生地自体には穀物の風味がしっかりとしています。その特有の風味も活かしながらも、苺本来の親しみやすく優しく甘い香りと甘酸っぱさも楽しんでいただけるように、「BASE BREADの苺パン」としての全体的なバランスに拘って開発しました。

市販されている苺フレーバーの商品の多くは、苺の甘さや風味が強くはっきりとしたものが多いのですが、「BASE BREAD ストロベリー」は食事としてもおやつとしても毎日でも飽きずに召し上がっていただける商品として、苺本来の自然な甘さと風味、甘酸っぱさを感じていただけると思います。

苺フレーバーのシートには、苺の品種の中でも高級苺として人気の品種であるあまおう苺の濃縮果汁を使用しています。



■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



※着色料に紅麹色素を使用しておりますが、安全性が確認された天然食用色素です。本色素の原料は昨今問題となったメーカー品ではございません。

商品名	BASE BREAD ストロベリー
名称	パン
特長	<ul style="list-style-type: none"> 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 人気の品種あまおう苺を使用したほのかな甘みともっちりしっとり生地が特徴のスティックパン 1袋あたり糖質40%OFF^{*3}、たんぱく質13.5g、食物繊維3.2g
原材料	いちご味フランペースト(国内製造)、小麦全粒粉、大豆粉、小麦たんぱく、還元水飴、卵、ライ麦全粒粉、粗糖、油脂加工食品、米ぬか粉、パン酵母、チアシード、醸造酢、海藻粉末、粉末油脂、サトウキビ抽出物、昆布粉末／増粘剤(加工でん粉)、調味料(有機酸等)、酸味料、乳化剤、増粘多糖類、着色料(紅麹、クチナシ)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
アレルギー表示	小麦・卵・乳成分・大豆
内容量	1袋あたり73g(2個入り)
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(高温多湿やにおいの強い場所、直射日光を避け常温で保存してください。)
発売日時	2024年11月26日(火)から順次発売
発売期間	2024年11月26日(火)から2025年6月末まで ※発売終了時期はあくまで現時点での予定であり、今後変更する可能性もございます。
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

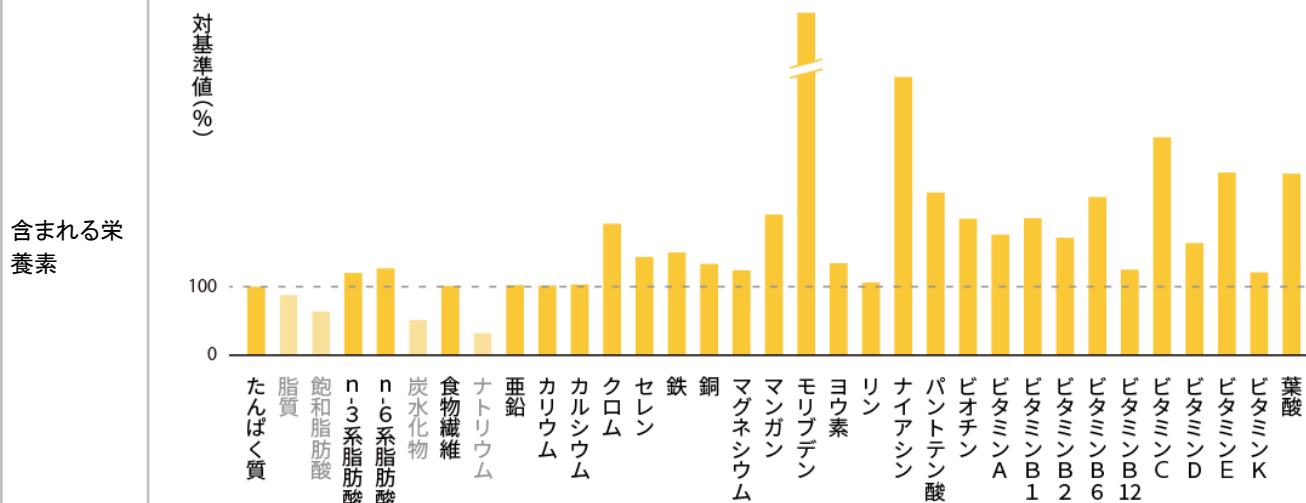
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「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®ストロベリーに含まれる栄養素

1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較



※推定値 ※栄養素等表示基準値（18才以上、基準熱量2,200kcal）に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合
※BASE BREAD ストロベリー1食（2袋）の場合

■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

【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



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 PASTAは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋、BASE Pancake Mixは1袋と卵Mサイズ1つ、牛乳(成分無調整)100mlを使用して調理した場合)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(八訂)増補2023年より、菓子パン あんなじとの比較(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