



報道関係各位

2024年2月27日
ウェルビーンズ ブランドチーム

wellbeans 動物性食材不使用のバターサンド「ノンバターサンド」 3月5日(火)より東京・神奈川のファミマ!!で販売開始

卵・乳・バターなどの動物性材料不使用のスイーツを展開する「wellbeans（ウェルビーンズ）」（URL：<https://wellbeans.net/>）は、2024年3月5日(火)より東京都、神奈川県にあるコンビニエンスストア「ファミマ!!」店舗にて、動物性の食材不使用のバターサンド「ノンバターサンド」の「No.1 ラムレーズン&アップルプレザーブ」と「No.2 キャラメルコーヒー&アーモンドプラリネ」の2種類の販売を開始いたします。また、今回ファミマ!!での販売を記念して、ウェルビーンズの商品をInstagramで投稿いただき、ウェルビーンズ公式アカウントをフォローいただきましたお客様から抽選で10名に、ECサイトで発売しております超濃厚テリーヌ2種類（ショコラ、抹茶）、ノンバターサンドギフトセットの中から1種をプレゼントいたします。

ぜひこの機会に、「植物性だからこそ叶うおいしさ」を体験してみてください。



■販売商品

1. ノンバターサンド No.1 ラムレーズン&アップルプレザーブ

しっとりとした質感のプレーンクッキーで、芳醇なラムレーズンと、青森県産のシロップ漬けりんごを贅沢に忍ばせたクリームをサンドしました。

内容量：33g

販売価格：298円（税込）



2. ノンバターサンド No.2 キャラメルコーヒー&アーモンドプラリネ

サクサク歯切れ良いココア味クッキーで、ふんわり甘くほろ苦いコーヒー風味&カリッと香ばしいアーモンドプラリネの入ったクリームをサンドしました。

内容量：33g

販売価格：298円（税込）



■販売店舗（全40店舗）

ファミマ麻布台ヒルズ店、ファミマサピアタワー店、ファミマ東京都庁第二本庁舎店、ファミマ東京ガーデンテラス店、ファミマMMセンタービル店、ファミマハレザ池袋店、ファミマムスブ田町店、ファミマ東京ミッドタウン八重洲店、ファミマ新宿三井ビル店、ファミマ汐留シティセンター店、恵比寿ガーデンプレイス店、ファミマ新横浜プリンスペペ店、ファミマサンシャイン店、ファミマソニーシティ内店、ファミマThink Park店、ファミマ芝パーク店、代官山店、ファミマ霞が関ビルディング店、ファミマMMグラ



ンドセントラル店、ファミマサウスタワー店、ファミマ横浜アイマークプレイス店、ファミマ品川シーズンテラス店、ファミマT B L S川崎店、ファミマ浜松町ビル店、ファミマ二子玉川店、ファミマ大手門タワー店、ファミマ ペディ汐留店、ファミマ大手町パークビル店、ファミマ！！秋葉原UDX店、ファミマ青山ビル店、ファミマ御茶ノ水ソラシティ店、リーベン大崎ガーデンタワー店、ファミマ日本橋室町三井タワー店、アーバン・ファミマ虎ノ門H B T店、ファミマ東京ワールドゲート店、ファミマ虎ノ門ヒルズ店、ファミマ仙石山森タワー店、東京国際フォーラム店、ファミマ日比谷フォートタワー店、ファミマN B F大崎ビル/S店

※順不同

※店舗により取り扱いの無い場合がございます。

■うれしい3つのポイント

1. PBF（プラントベースフード）の概念を変えるおいしさ！97%のお客様が“美味しい”と回答！

*2024年1月に実施しました有楽町ポップアップストアにてノンバターサンドのNo1, No2のいずれかをご試食いただいた方1万人以上の97%が美味しいと回答いただきました。

2. 植物性だからこそのくちどけ、引き立つ素材の味！

バターに比べてくちどけが軽く、素材の味を引き立てるソイレブールにより、何個でも食べたくなる味に仕上がりました。

3. 卵・バター・乳不使用

卵・乳・バター不使用なので、食べる人、贈る人を選ばないプチギフトにもピッタリ。ホワイトデーにもお勧めです。

*試食方法：No.1, No.2のいずれかを食べていただいたものをおいしい/おいしくないの投票で集計。n=10,946

■おいしいお召し上がり方

Frozen

冷凍からすぐ

冷たいザクッと食感のクッキーと舌の温度でふわっと溶け出すクリーム。クッキー&クリームアイスのようなバランスです。

Rich

室温で20分

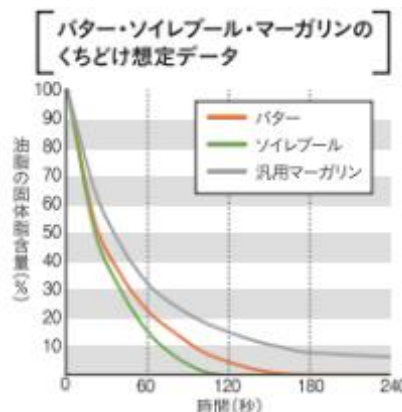
スッと軽やか極上の口溶けクリームとしっとりサクサクのクッキー。植物性原料だからこそたどり着いた食感のコントラストをお楽しみいただけます。

Scoop

クリームが柔らかくなったら

上下のクッキーをはずしてクリームを掬って食べるのもおすすめ。なめらかクリームをたっぷりつけてお楽しみください。

■美味しさの秘密は豆乳クリームバター「ソイレブール」に



※不二製油社資料より抜粋。
 ※0°Cの固体脂質含量に対する、37°C(人の体温想定)温調後の固体脂含量の比率を算出。



今回のノンバターサンドには動物性のバターではなく、次世代の植物性バター「ソイレブール」(豆乳クリームバター)を使用しています。ヘルシーかつサスティナブルな「ソイレブール」により、極上の口溶けとフレーバーの素材が引立つ、バターとは異なる美味しさが実現しました。

POINT 1 : スツととろける軽やかな口どけ

グラフは人が口に入れた時に溶ける曲線を示したもので、バターよりも口溶けが早いことが分かります。

POINT 2 : 素材の味を引き立たせる

ストーンと油脂の曲線が落ちる＝ソイレブールのオイリー感が長引かず、他の素材の味を引き立てます。

■wellbeans とは

「wellbeans」は、特許取得の世界初の独自の製法「USS(Ultra Soy Separation)製法」※により、バター、生クリーム、卵など、動物性の食材を一切使わずに、濃厚なコクと風味を実現した全く新しい植物性食品ブランドです。第一弾では、卵、バター、生クリームを使わずに濃厚さを生み出すことに成功した2種類の超濃厚なテリーヌを販売し、大変好評をいただきました。第二弾として、USS 製法※2 が生み出した次世代の植物性バター「ソイレブール」を使用した「non butter sand」より「ラムレーズン&アップルプレザーブ」と「キャラメルコーヒー&アーモンドプラリネ」の2種類のフレーバーを2023年12月より公式ECサイトにて販売開始しております。

※:世界初の独自製法はUSS製法 (<https://www.fujioil.co.jp/research/innovationstory/uss/index.html>) を指します。

■ウェルビーンズ公式アカウント

ウェルビーンズ公式ホームページ：<https://wellbeans.net/>

ウェルビーンズ公式Instagram：https://www.instagram.com/wellbeans_official/

■ウェルビーンズ ブランドチーム (参画企業)

製品販売：伊藤忠商事株式会社

開発協力：不二製油株式会社

■商品の問い合わせ先

info@wellbeans.net