

プレスリリース  
報道関係者各位

2022年11月16日  
ベースフード株式会社

## BASE FOODシリーズ 完全栄養パン「BASE BREAD チョコレート」 2022年11月21日（月）リニューアル発売 ～素材のもつ栄養素の構造に着目し、やわらかもっちり食感に～

世界初<sup>※1</sup>の完全栄養<sup>※2</sup>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<sup>※4</sup>に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養パン「BASE BREAD」シリーズ「BASE BREAD チョコレート」を、しっとりふんわりとした、やわらかもっちり食感にアップデートし、2022年11月21日（月）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リニューアル発売します。

2022年11月18日製造分より、新商品に順次切り替わります。切り替えの期間、新旧商品が混在することがございます。



### ■やわらかもっちり食感にアップデート。しっとり・ふんわり感もUP！

「BASE BREAD チョコレート」は、BASE FOODシリーズ初のスイーツパンとして2020年5月に発売開始して以降、大変人気のある商品です。ダイエットやトレーニング中の方、糖質が気になる方、チョコレート好きな方など年齢性別を問わず、朝ごはんやおやつとして取り入れられています。今回のリニューアルでは、素材のもつ栄養素の構造に着目することで、しっとり・ふんわりとした、やわらかもっちり食感にアップデートしました。

また、食材の苦みをマイルドにすることでチョコレートの風味が際立ち、甘みを加えることなくチョコレート感をより感じられるようになっています。



▲「BASE BREAD チョコレート」断面イメージ比較

### ■開発担当者の声

BASE FOODは全粒粉やチアシードなど10種類以上の自然由来の原材料をアレンジして製造しています。私たち開発担当者は、素材そのものがもつ苦味や雑味をマイルドにする、そして精白小麦で作ったパンの食感に近づけるため、創業以来日々研究開発を重ねています。

今回、素材由来のたんぱく質、でんぷん、食物繊維がもつ構造に着目することで、パンがパサついたり硬くなったりしてしまう課題を解決し、しっとりふんわりとした、やわらかくもっちりとした食感を維持することに成功しました。また、穀物やミネラルによる、苦味の元となる成分を減らし、苦味をマイルドに抑える素材を加えることで、よりチョコレートの甘さが際立つようになりました。

はじめてBASE BREADを食べていただく方も、是非今回のリニューアルをきっかけにこのおいしさを体験していただきたいですし、これまでの「BASE BREAD チョコレート」が好きだったお客様にも、もっと好きになってもらえる商品ができたと思っています。

### ■商品ビジュアル



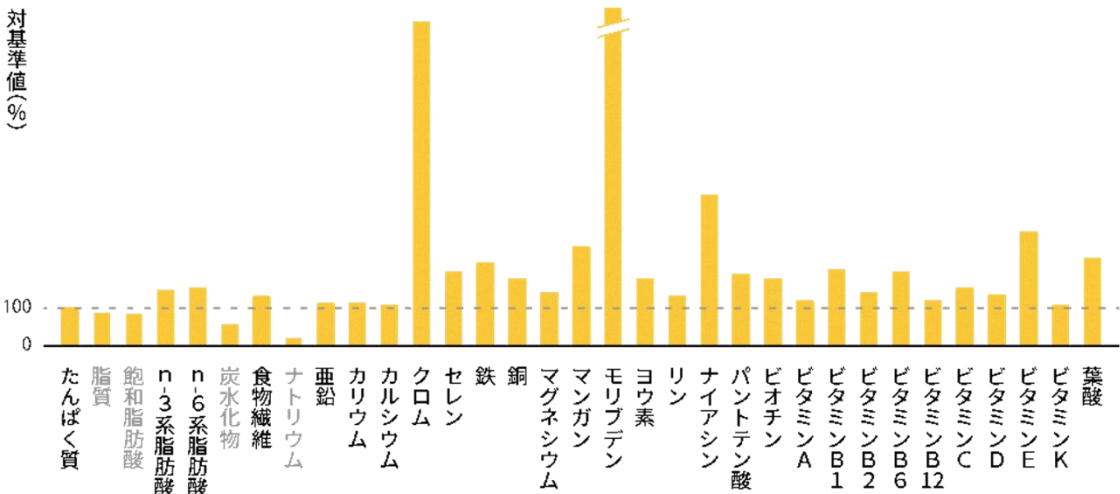
▲パッケージ表

▲パッケージ裏



▲BASE BREAD チョコレート

## ■商品概要

商品名	<b>BASE BREAD チョコレート</b>
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養パン</li> <li>・ほんのりとしたチョコの甘みと素材がもつ旨みがマッチした、しっとり・ふんわり・やわらかな食感のマーブルチョコパン</li> <li>・1袋あたり、糖質30%オフ<sup>※5</sup>、たんぱく質13.5g、食物繊維4.2g、鉄2.5mg、ビタミンC 26mg</li> <li>・合成保存料・合成着色料不使用</li> </ul>
原材料	チョコレートフラワーペースト（国内製造）、小麦全粒粉、小麦たんぱく、還元水飴、大豆粉、もち米粉、発酵種、液卵、ライ麦全粒粉、小麦胚芽粉末、米ぬか粉、食用こめ油、チアシード、パン酵母、米酢、海藻粉末、食塩、粉末油脂、昆布粉末、サトウキビ抽出物、酵母／加工でん粉、調味料（有機酸等）、酒精、乳化剤、増粘多糖類、香料、pH調整剤（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
含まれる栄養素	 <p>対基準値(%)</p> <p>100</p> <p>0</p> <p>たんぱく質 脂質 飽和脂肪酸 n-3系脂肪酸 n-6系脂肪酸 炭水化物 食物繊維 ナトリウム 亜鉛 カリウム カルシウム クロム セレン 鉄 銅 マグネシウム マンガン モリブデン ヨウ素 リン ナイアシン パントテン酸 ビオチン ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンB6 ビタミンB12 ビタミンC ビタミンD ビタミンE ビタミンK 葉酸</p> <p>※1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較          ※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          ※推定値          ※BASE BREAD チョコレート 1食（2袋）の場合</p>
内容量	1袋1個入り
価格	1袋あたり205円（税込）※公式HPでの通常価格
配送方法	常温（保存期間目安：お届けから約1ヶ月）
発売日時	2022年11月21日（月）より順次発売 ※2022年11月18日製造分より順次切り替え
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ（ <a href="https://shop.basefood.co.jp/">https://shop.basefood.co.jp/</a> ）他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店でも順次販売開始



## ■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。すべての商品に合成着色料、合成保存料は一切使用せず、全粒粉や大豆、チアシードなど厳選した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ます。

2017年2月の販売開始から、累計現在販売数は7,400万袋を突破、定期購入者数は15万人を超えました。（2022年11月時点）



▲完全栄養の主食「BASE FOOD」シリーズ

## ■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掲げ、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 主食（パン類、クッキー）において、1食（BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4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 農林水産省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 BASE BREADは2袋  
 \*5 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より、ロールパンとの比較(同量)