

スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」  
具材たっぷり！BASE FOOD シリーズ初となる完全栄養の惣菜パンが登場  
**粗挽きスモーキー「BASE BREAD ソーセージ」**  
**コク旨クリーミー「BASE BREAD ツナ」**

**2024年5月14日（火）都内ファミリーマート限定で新発売**  
～「かんたん・おいしい・からだにいい」食べ応え満点の惣菜パン～

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食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養パン<sup>※4</sup>「BASE BREAD」シリーズ初となる惣菜パン「BASE BREAD ソーセージ」、「BASE BREAD ツナ」の2種類を、2024年5月14日（火）より東京都内のファミリーマート限定にて新発売します。



「かんたん・おいしい・からだにいい」をコンセプトに、身近で手に取りやすく、また満足感も高く、さらに健康的な惣菜パンとして「BASE BREAD ソーセージ」と「BASE BREAD ツナ」を開発いたしました。BASE BREAD シリーズは、これまで甘いフレーバーのラインナップが多かったのですが、朝食やラ

ランチ時にも食事として食べていただける、また一般的な惣菜パンとは異なり、1個食べた後の満足感が得られる“おかず系”の商品として開発しました。



■ 「BASE BREADソーセージ」「BASE BREADツナ」開発者コメント

○目指したのは毎日でも食べたくなる“こだわりのパン屋さん”の惣菜パン

“こだわりのパン屋さん”の惣菜パンを目指し、焼き色を少し濃いめにしています。様々なパン屋さんの惣菜パンを食べる中で、定番でシンプルな構成ながらも「食感」と「風味」を感じ、毎日でも食べたくなるような美味しさを目指しました。食物繊維を多く含んでいるため、腹持ちの良さを実感していただけたと思います。

「おいしい・からだにいい」を実現するために、シンプルな具材の構成でも満足感が得られるように、より具材の風味や食感を感じられるように設計に工夫をしています。また、片手でも食べやすいように、ぼろぼろとこぼれないような具材の選定や、独特のねじりこんにゃく型の形状を選んでいるのもポイントです。

### ○試作は 100 回以上、こだわりの生地は“しっとりやわらか”

今回新発売する惣菜パンは、技術開発チームと共に新たに生地を開発し採用しています。具材と一緒に食べた時の美味しさをより感じていただけるように、他 BASE BREAD シリーズの生地比べて、しっとり感とやわらかさのある生地になっています。また、小麦全粒粉はあえて少し粗めのものを採用し、全粒粉の粒がさりげなく見えるように工夫もしています。

食べやすく、そして美味しい食感・風味を表現するため、計 100 回以上は試作を重ねました。さらに、具材の多い惣菜フィリング（パンに詰めたり挟んだりする具材の総称）を乗せても、消費期限が担保できるようにするため、数多くのサンプルで保管試験を実施しています。

### ○燻製の香り引き立つソーセージ、旨みと香りが広がるコク旨クリーミーツナ

ソーセージは、脂質が少ないものを使用していますが、それでも食べた時の満足感を得られるようにするため、燻製の香りが良いものを採用しています。マスタードは粒入りものを使用し、ケチャップとのバランスが良くなるよう使用量にも工夫をしています。

ツナで使用しているツナフィリングは、具材量の多いものを使用し、オイスターエキスを混ぜることで旨みと香りを高めています。コクがありクリーミーな味わいで、一段と具材の美味しさが引き立つ商品になっているかと思えます。

## ■開発者からのメッセージ

日本固有であり、国民食でもある惣菜パンにおいて、「おいしい・からだにいい」を両立させた商品開発を今後も目指していきたいと考えています。

今回の商品は、これまで以上に多くの方との協働であり共創により生まれました。当初はあまり見えてこなかった BASE FOOD の惣菜パンの全体像は、あるユーザーさんへのインタビューがヒントとなり、見えてきたものです。また、BASE BREAD の新しいシリーズ、そして新しい生地での挑戦となった本商品ですが、これも社内外問わず多くの方々の尽力があったからこそ実現させることができました。食を通じてだれもが健康になれる基盤を創っていくために、一丸となって生まれた商品です。皆様の日々の食事、そしてより楽しく豊かな暮らしのお供としてお役に立てたら幸いです。

## ■商品概要

### 1. BASE BREAD ソーセージ

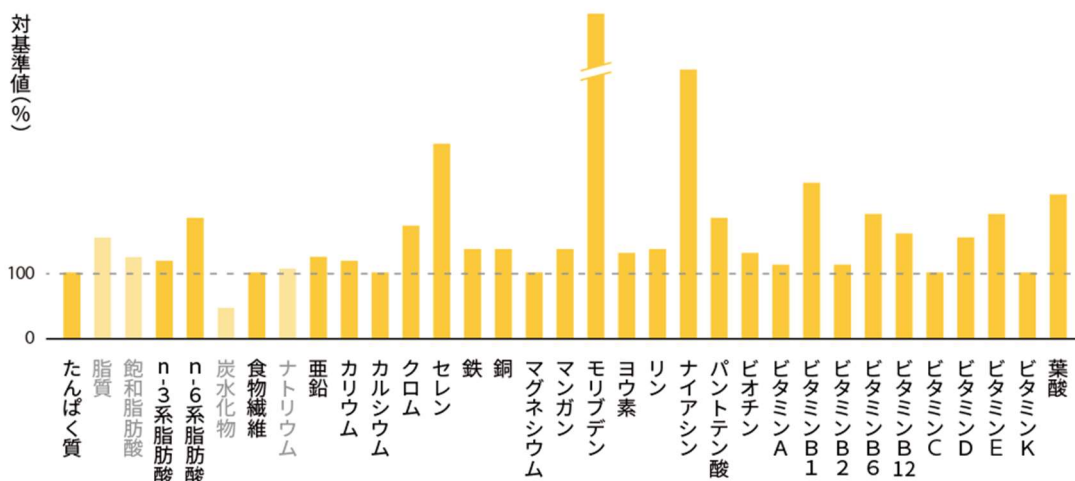


商品名	ベースブレッド（ソーセージ）
名称	惣菜パン
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1食（2袋）で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養の惣菜パン。</li> <li>● 朝食やランチ時にも満足して食べていただける、“しっとりやわらか”生地が特徴のおかず系パン。</li> <li>● 燻製の香り引き立つソーセージパン。</li> <li>● たんぱく質 13.5g、食物繊維 3.2g、鉄 1.1mg、カルシウム 113mg、26種類のビタミン・ミネラル入り*4。</li> <li>● 糖質約 35%OFF*5。</li> </ul>
原材料	ウィンナーソーセージ（タイ製造）、小麦全粒粉、小麦粉、大豆粉、小麦たんぱく、還元水飴、トマトケチャップ、粒マスタード入り半固体状ドレッシング、なたね油、パン酵母、発酵風味料、米ぬか粉、醸造酢、海藻粉末、乳たんぱく、モルトパウダー、食塩、粉末油脂、サトウキビ抽出物、昆布粉末／加工でん粉、調味料（有機酸等）、ソルビトール、酸味料、乳化剤、リン酸塩（Na）、香料、酸化防止剤（V.C）、増粘多糖類、香辛料抽出物、着色料（ターメリック色素、V.B2）、発色剤（亜硝酸 Na）、（一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）
価格	348円（税込）※小売希望売価
消費期限	製造日+3日
発売日時	2024年5月14日（火）より発売
販売方法	東京都内のファミリーマート（総店舗数：2,429店舗※5/14時点）※店舗によってお取り扱いがない場合がございます。

### BASE BREAD®ソーセージに含まれる栄養素

1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較

含まれる  
栄養素

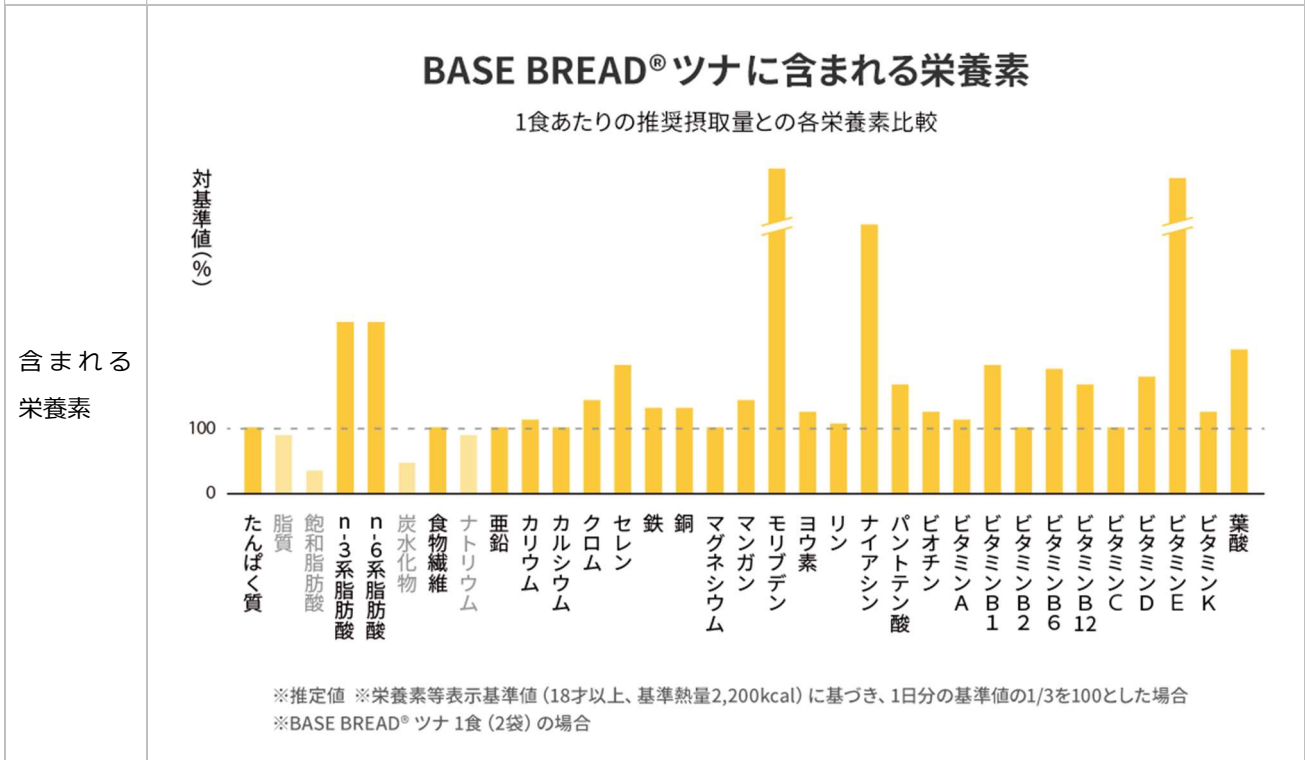


※推定値 ※栄養素等表示基準値（18才以上、基準熱量2,200kcal）に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合  
※BASE BREAD®ソーセージ1食（2袋）の場合

## 2. BASE BREAD ツナ



商品名	ベースブレッド (ツナ)
名称	惣菜パン
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、完全栄養の惣菜パン。</li> <li>● 朝食やランチ時にも満足して食べていただける、“しっとりやわらか”生地が特徴のおかず系パン。</li> <li>● 旨みと香りが広がるツナパン。</li> <li>● たんぱく質 13.5g、食物繊維 3.2g、鉄 1.5mg、カルシウム 113mg、26種類のビタミン・ミネラル入り*5。</li> <li>● 糖質約 35%OFF*6。</li> </ul>
原材料	ツナサラダ風フィリング(国内製造)、小麦全粒粉、小麦粉、大豆粉、小麦たんぱく、還元水飴、なたね油、パン酵母、かきエキス調味料、発酵風味料、米ぬか粉、醸造酢、海藻粉末、乳たんぱく、モルトパウダー、食塩、粉末油脂、サトウキビ抽出物、昆布粉末/調味料(有機酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、乳化剤、香料、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・りんごを含む)
価格	327円(税込) ※小売希望売価
消費期限	製造日+3日
発売日時	2024年5月14日(火)より発売
販売方法	東京都内のファミリーマート(総店舗数:2,429店舗※5/14時点)※店舗によってお取り扱いがない場合がございます。



## ■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、Deli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、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、栄養成分表示に記載している商品（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 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 1袋あたり

\*6 日本食品標準成分表 2020年版（八訂）より、コッペパンとの比較（同量）※具材の糖質は含んでいません