

Press Release (2020年3月吉日)

株式会社 BREAD & BEAN

日本初・ベーカリー工場とコーヒー焙煎工場が一体となった  
新インダストリアルカフェ「B<sup>2</sup> (B SQUARED 2)」が3月27日に清澄白河にオープン

株式会社 BREAD & BEAN (本社：東京都江東区) は、3月27日(金)に東京都江東区 清澄白河に新店舗 B<sup>2</sup> (B SQUARED 2) をオープンします。ベーカリー工場とコーヒー焙煎工場が一体となったインダストリアルカフェは日本初。焼き立ての美味しいパンと、その場で焙煎した美味しいコーヒーのマリアージュを朝からお楽しみいただけます。



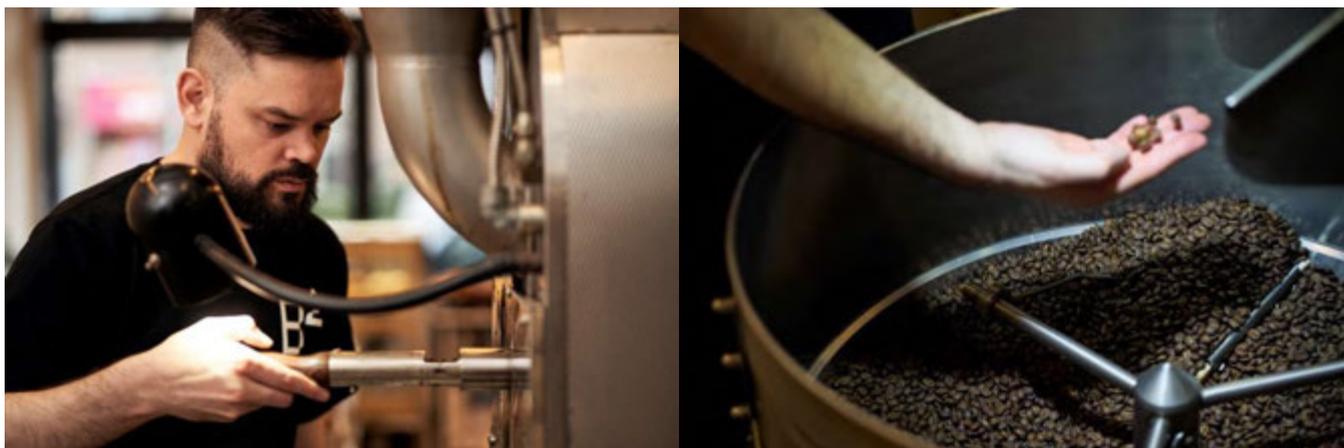
ベーカリー工場は日本にフランスパンを広げたシェ・カザマからキャリアをスタートさせ、独自ブランドで店舗展開をしていた職人歴 20 年の熟練ベーカリー 村上浩通、コーヒー焙煎工場はニュージーランド・Wellington で人気の焙煎工場 Peoples Coffee で長年ロースターを務めた Brandon Saying、最後にコーヒーを淹れるのは本場 オーストラリア Melbourne で修業を重ねた若きバリスタ 岡本成哉と、3 人のスペシャリストがそれぞれの想いをお客様にお届けします。

<B<sup>2</sup> Bakery のこだわり>

本当に美味しくて安心なものを食べて欲しいという想いから、発酵には 100%フルーツの天然酵母を使い、小麦粉の風味の最大限引き出すようにしました。

パン・ド・ミは、帯広の前田農産から産地直送で仕入れた小麦粉を使い、甘みと香りを引き出した食パンに仕上がっています。加水率を高めにし、口どけよい「おかゆ」をイメージしています。バゲットの小麦粉は前田農産の小麦とフランス産小麦で香りを引き出し、ライ麦を少し添加し奥行きを出しました。加水率（水の量）はあえて高くせず、さっくり感と歯切れの良さが楽しめるバゲットに仕上げています。クロワッサンには、北海道産バターを使い、サクサク生地でバター感は強めですが、すっきりとした後味に仕上げています。

そして最後にスイーツ、デザートのパイ生地は技術力を要するアンヴェルセ製法で生地をバターに織り込みます。全体量のうち一部をバターに混ぜ込み、デトランプ（バターを包む生地）に使う小麦粉の比率も少なくなりグルテンが少なくなるため、バターが硬い層で圧迫されずに焼かれ、バターの流出が抑えられよりサクサク感が得られます。

<B<sup>2</sup> Cafe>

B<sup>2</sup>の魅力であるコーヒーの味わいを支えているのが、店内中央に設置されている LORING A15。スマートロースターの草分け的存在として位置付けられている焙煎機です。

この焙煎機を使って、熟練のニュージーランド人の職人がその場でローストをします。その煎りたてのフレッシュなコーヒー豆を使って、経験を積んだバリスタがひとつひとつ丁寧にコーヒーを淹れて、お客様にご提供します。エスプレッソベースのコーヒーをメインに、オセアニアの Signature coffee「Flat White」や、人気の Black coffee を楽しんでいただきます。

<会社名とブランドデザイン B<sup>2</sup>とは>

美味しいブレッド「BREAD」と美味しいコーヒー豆「BEAN」のマリアージュを、お客様に楽しんでいただきたい想いを込め命名された「BREAD & BEAN」。ロゴデザイン「B<sup>2</sup>」は、ボールドで角ばったインダストリアルシェイプの「B」に、パンの柔らかさとコーヒー豆の丸みを帯びた可愛いシェイプを加えデザインされました。



製作はニュージーランドの国民的人気のグラフィックデザイナー、Tyrone Ohia (タイアロン・オハイア)。Creative Studio「Extended Whānau」代表。MaoriのDNAを継ぎ、大胆でシンプル、かつクールなデザインを得意とします。2019年、Best Award for Large Brand Identity 受賞。

<B<sup>2</sup> 清澄白河店のデザインコンセプト>



第1店舗目のB<sup>2</sup> 清澄白河店のデザインコンセプトを生み出したのは、小野寺匠吾建築設計事務所の小野寺匠吾。

オフィス改装プロジェクト「中庭のあるオフィス（2018）」は「世界で最も影響力のある」と謳うイギリスの“dezeen”が主催する「dezeen Award 2018」にて、世界中91カ国3500以上のエントリーの中、Dezeen Award 2018 workspace interior of the yearを受賞。リノベーションプロジェクト「光と風が通る家(2018)」は、オランダの“FRAME”が主催する「FRAME AWARD 2019」で、世界中1050のプロジェクトの中からFRAME AWARD 2019 small apartment of the yearを受賞しています。

## <BREAD & BEAN とは>

代表の丸山真貴子は 1972 年生まれ 東京都出身。富士通からキャリアをスタートさせ、インターネットの黎明期を過ごします。その後大手 IT 企業にて、ネットの BtoC ビジネスのスタートアップを数々と手がける。Microsoft では WebTV の立上げ、ソフトバンクでは初期メンバーとして Yahoo!BB・BBTV の立上げにプロジェクトリーダーとして従事しました。2008 年に「M Closet」を設立し、代表取締役。以降、スタートアップ事業のスペシャリストとして数多くの事業の立上げに参画してきました。

以上のような経歴から BREAD & BEAN は、カフェチェーンオペレーターとしては稀有な、内製化された IT 開発チームを保持しています。最新の技術を駆使したサービス内容の構築と、企画実現を速やかに可能にします。

## B<sup>2</sup> (B SQUARED 2) Shop Info

### 【清澄白河店】

〒135-0033 東京都江東区深川 1-9-10

席数： 20 席

店舗面積： 99 m<sup>2</sup> (33 坪)

営業時間 無休 9:00~18:00

公式 HP： <https://www.bsquared.jp>

Online Store： <https://breadandbean.co.jp>

公式 Instagram： @bsquaredTokyo

公式 Twitter： @bsquaredTokyo

公式 Facebook： @bsquaredTokyo

## <問い合わせ先>

株式会社 BREAD & BEAN

広報担当：岡本成哉

[press@breadandbean.jp](mailto:press@breadandbean.jp)