

## 清澄白河の行列が絶えないベーカリー・ロースタリーカフェ B<sup>2</sup> (ビースクエアード) 4号店が吉祥寺に10月28日オープン!

株式会社 BREAD & BEAN (本社: 東京都江東区深川) は、「B<sup>2</sup> (ビースクエアード)」は清澄白河、東陽町、南麻布に続き4号店となる「B<sup>2</sup> 吉祥寺」を、2022年10月28日にオープンいたします。



B<sup>2</sup>は、厳選した国産ブランド小麦粉を天然酵母で発酵させ、店内で焼き上げたパンと、高品質なコーヒー生豆を店内で焙煎して、「焼き立て・煎れ立て」を提供するベーカリー&ロースタリーカフェです。

吉祥寺新店では、その場で焼いた天然酵母のベーカリーアイテムと、スペシャルティコーヒーに加えて、こだわりの食材を使用した「ランチメニュー」を提供いたします。

### <B<sup>2</sup> 吉祥寺店 ブランチメニュー>

- ・十勝しんむら牧場の放牧豚ベーコンとアボカドトースト 季節の有機野菜サラダ添え 1,600円
- ・自家製ポークパテ、季節のフリット、前菜盛合せと3種のパン食べくらべプレート 1,600円



・たっぷり有機野菜とバーニャカウダーソース・ラクレットチーズ添え 3種のパン食べくらべプレート  
1,600円

・十勝しんむら牧場の放牧牛乳ブリオッシュとアップルトースト 自家製ジャムとバニラアイス添え  
1,200円

・有機野菜がごろごろ入ったからだに優しい本日のスープ 400円  
(セットのコーヒーは300円でご提供します)

\* しんむら牧場ベーコンは12月より提供開始予定

#### <素材にとことんこだわる>

##### ・天然酵母

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、パンの発酵には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。

##### ・小麦粉

その品質の高さで有名な北海道・十勝のキタノカオリなどのブランド小麦を使用。更に吉祥寺店では、扱いが非常に難しいとされている完全オーガニック小麦粉を使用したベーカリーアイテムもご提供いたします。



##### ・放牧牛乳と放牧豚ベーコン

北海道の十勝しんむら牧場までチームみんなで足を運び、自然の中で完全放牧されている牛や豚たちを見て「本来あるべき姿じゃないか」と思いました。パンに使う乳製品は新鮮な放牧牛乳を使用します。セイボリー系ベーカリーアイテムやオープンサンドに使用するベーコンは放牧豚をご提供いたします。

#### <わたしたちが考えていること>

B<sup>2</sup>創業メンバーは、前身の会社のニュージーランドカフェチェーンからチームを組み、新たにB<sup>2</sup>チームに参画したメンバーもオーストラリア、北米、ヨーロッパなどの様々な国で経験を積み、海外のカフェカ



ルチャーに魅了されたスタッフが志を共に働いています。

海外のカフェレストランに行くと同じ店舗空間の中で、それぞれの領域の職人たちがおのの技術を持ち合わせ、ひとつのプレートをみんなで作り上げることに情熱を注いでいます。

良質な小麦粉から多種多様なパン生地を焼き上げる職人。厳選された珈琲生豆ごとに熟慮されたレシピで焙煎をする焙煎士。その日の天気を見ながら1カップに魂を込めるバリスタ。素材にこだわった身体に優しいプレートメニューやオープンサンド、スープ、野菜をふんだんに使ったデリメニューを作り上げる料理人。

私たちが影響を受けてきた諸外国のように、美味しいパンとコーヒーと一緒に、ひとつひとつ丁寧に作られた手作りのプレートメニューを、ぜひ進化した「B<sup>2</sup> 吉祥寺」でお楽しみください！

### <B<sup>2</sup> Café のこだわり>

どんなオケージョンでも楽しんでいただけるセイボリー系のお惣菜アイテム、スイーツ系、サンドウィッチ、デザート系のケーキ、揚げたてパンなど、お店に入ると眩しいほどにキラキラしたベーカリーアイテムたちがお待ちしております！



### <B<sup>2</sup> Coffee のこだわり>

清澄白河で焙煎されたフレッシュなコーヒーをそのまま吉祥寺店でも楽しめます！  
エスプレッソベースのラテや、オセアニア系シグネチャーコーヒーのフラットホワイト、そしてコーヒー豆の特徴を存分に楽しめる人気のドリップコーヒーなど経験豊かなバリスタがひとつひとつ丁寧に

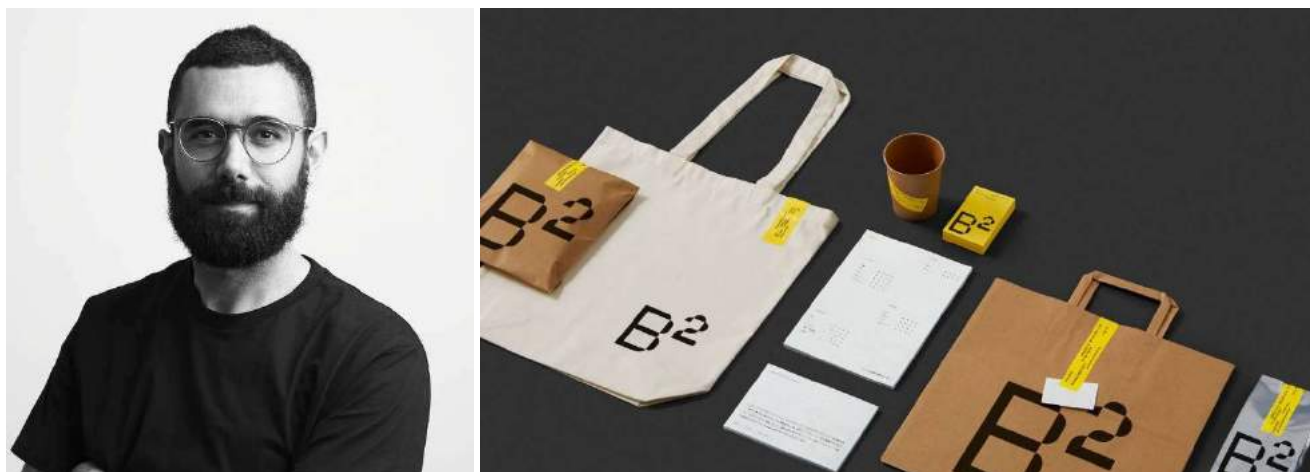


供いたします！

<会社名「BREAD & BEAN」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」。頭文字の2つの“B”を2乗して、「B<sup>2</sup>（ビースクエアード）」という名前になりました。B<sup>2</sup>のロゴはボー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。

制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。「B<sup>2</sup>」は年に一度New Zealandで開催される「Best Design Awards」のブランドデザインでファイナリストとして選出されました。



代表の丸山真貴子は1972年生まれ 東京出身。大手IT企業にて、インターネットのBtoCビジネスのスタートアップを数々と手がけました。2008年に「M Closet」を設立。以降 数多くの事業の立上げに参画してきました。BREAD & BEANのカフェチェーンオペレーターにIT開発チームも参画し、技術を活用したサービス企画構想を速やかに実現します。

<B<sup>2</sup>（ビースクエアード）店舗情報>

【清澄白河店】本店

〒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 9:00～18:00 (定休日：なし \*年末年始除く)

【東陽町店】2号店

〒136-0076 東京都江東区南砂 2-1-9

席数： 15席 店舗面積： 95.06 m<sup>2</sup> (28.75坪)

営業時間 月火 9:30-18:30、水木金 8:00-18:30、土日祝 8:30-18:30

(定休日：なし \*年末年始除く)

【南麻布店】3号店

〒106-0047 東京都港区南麻布 2-8-21

テラス席数： 8席 店舗面積： 36.16 m<sup>2</sup> (10.94 坪)

営業時間 火水木金 8:00～17:00、土日祝 8:30～17:00 (定休日：月 \*祝日の場合は翌日)

【吉祥寺店】4号店

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-4-14 Joji Plaza 吉祥寺エクセルホテル東急 1階奥

席数： 22席 (テラス席：14席) 店舗面積： 123.17 m<sup>2</sup> (37.26 坪)

営業時間 仮 9:00～18:00 (定休日：なし \*年末年始除く)

公式 HP：<https://www.bsquared.jp>

公式 Instagram・公式 Twitter・公式 Facebook：[@bsquaredtokyo\\_kiyosumi](#)

<問い合わせ先>

株式会社 BREAD & BEAN 広報：[info@breadandbean.jp](mailto:info@breadandbean.jp)