

行列の絶えないベーカリーカフェ B² (ビースクエアード) 吉祥寺店 焼きたてパンと一緒に楽しめる「新カフェランチメニュー」提供開始！

株式会社 BREAD&BEAN (本店 : 江東区深川) は、更なるパンの美味しさを探求しお客様にお楽しみ頂くために、B²(ビースクエアード) 吉祥寺店で「新カフェランチメニュー」の提供を開始します。



B² は、厳選した国産ブランド小麦粉と、天然酵母の組み合わせでパンを作ります。手作りにこだわり、パンの副材料のイチジクの赤ワイン煮、あんこ、カスタード、ベシヤメルソース、サンドイッチのパテやローストポーク等手作りするからこそ作れる美味しさを追及しています。

また、ロースタリーとして生豆を海外から仕入れ、スペシャルティコーヒーに精通したチームがコーヒーの焙煎からクオリティコントロールを行っています。

私たちのカフェランチメニューは、パンに本気で向き合うベーカリーならではのメニューとなっており、それぞれのパンの香りや味わい、食感、特徴を捉えた上で組み合わせる材料を決めメニューを作っています。



〈B² 吉祥寺店 カフェランチメニュー〉

B² はリテイルベーカリーとして、セントラルキッチンを持たず各店で焼き上げるパンを皆様に提供しています。

今回吉祥寺新店でリリースするカフェランチメニューは、更にその美味しさを“パン”としてだけでなく、“料理”として提供し、そのパンの美味しさをより一層お楽しみ頂きたい。そんな想いで提供しています。

メニュー構成は、オープンサンド(トースト)メニュー、パスタ、ココットで提供する熱々の煮込み料理、一緒にお楽しみ頂くサラダとスープとなっています。



オープンサンドメニューは、
“穀物” という名前のパンで作る、**“アボカドトースト”** ドリンクセット 980 円
 パンに本気で向き合うベーカリーならではの組み合わせの、“パンとアボカドのペアリング”
 を考えて作られたメニューの一つです。

マルチグレインという大麦、大豆、おし麦、ゴマ、オーツ、ひまわりの種等の粉末を練り込んだ穀物ブレッドは、香り高く、しっとりむちっとした食感をお楽しみ頂けます。

茨城県水戸の農家さんから直接仕入れる季節のお野菜を使用したオープンサンドメニュー
“水戸産春菊とホワイトマッシュルームのオープンサンド” ドリンクセット 980 円
“水戸産ベビーケールとささみ、オレンジのオープンサンド” ドリンクセット 980 円
 季節の旬のお野菜を使いながら、ベースのパンからその組み合わせを考えメニューを作っていきます。

パスタは日替わりのソースで提供し、パンと一緒に楽しめます。一緒に添えられているパンが美味しい。そんなベーカリーならではの提供をしていきます。

各種パスタ ドリンクセット 1080 円



〈B²のパン作り〉

B²はオールスクラッチでパン作りをしています。発酵に用いる天然酵母も店舗でレーズンから起こした物を使用し、酸味の出ないように配合や仕込みの温度に気を配り、小麦粉の香り、酵母の香りを最大限楽しんで頂けるパンを作っています。



また、副材料も手作りにこだわり、あんこ、カスタードマヨネーズ、ベシャメルソース、サンドイッチのパテ、ローストポーク、カフェメニューのソース等日々手作りしており、美味しさを求め、余計なものをいれない“安心・安全なものづくり”を心がけています。

〈素材にとことんこだわる〉

・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を始めとしたブランド小麦粉を使用。生産者が丹精込めて育てた「顔の見える」小麦粉を、B²ベーカリーチームでしかと引継ぎ、更に美味しい最高品質のベーカリーアイテムをお客様にお届け致します。



・北海道十勝の放牧牛乳

十勝の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。濃厚な牛乳で作る、カスタードやブリオッシュは格別。リッチながら優しい味わいをお楽しみ頂けます。

〈わたしたちが考えていること〉

B² 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 B² 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おのの技術を持ち合わせ、ひとつのお店をみんなで作り上げる事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。厳選されたコーヒー生豆を五感を使い丹念に焙煎するロースター、その日のコーヒー豆の表情を見ながら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オープンサンドやスープ等を作りあげる料理人。

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私たちのアイテムを「B² 吉祥寺」でお楽しみください！

〈B² Bakery のこだわり〉

どんなオケージョンでも楽しんで頂けるセイボリー系のお惣菜アイテム、スイーツ類サンドウィッチ、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。



〈B² Coffee のこだわり〉

清澄白河本店の焙煎所で焙煎されたコーヒーを吉祥寺店でもお届け致します！原料の生豆は継続的に仕入れを行う農園さんを中心にシングルオリジンを取り揃え、経験豊富なロースター、バリスタがコミュニケーションを取りながらクオリティをコントロールしています。

エスプレッソベースのオセアニア系シグネチャーミルクビバレッジのフラットホワイト豆の個性をダイレクトにお楽しみ頂けるドリップコーヒー等丁本当に美味しいコーヒーを提供しています。



〈会社名「BREAD & BEAN」とブランドデザイン「B²」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、「B²（ビースクエアード）」という名前になりました。

B²のロゴ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。

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。「B²」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。

<B²（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 m²（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 m²（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 m²（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 m²（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