

**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 B² (ピースクエアード)  
夏限定「B² Meets Aussie」フェアを開催中!  
オーストラリア発のスペシャルスイーツ&ベーカリーアイテムと  
ホームメイドクラフトコーラで元気いっぱい暑い夏を乗り切ろう!**

株式会社BREAD&BEAN(本社:東京都江東区、代表:丸山真貴子)は、2023年7月14日(金)より夏季限定メニュー、3種類のベーカリーアイテム「トンカ豆のクイニアマン」「カチョエペペチ」「ラミントン」、そしてドリンクは「ホームメイドクラフトチャイチャイコーラ」を期間限定で発売開始いたします。



(海外では、オーストラリア人のことを「Aussie」と呼びます!)

### About “B² meets Aussie” 夏季限定キャンペーン詳細

ベーカリー・ロースタリーカフェ B² (ピースクエアード) は、創業時より「オセアニアのカフェ文化のDNA」を引き継いでいます。3年間のパンデミックの影響で渡航が叶いませんでしたが、2023年5月にカフェとコーヒーのメッカであるメルボルンへ4年ぶりに渡ってきました。B²村上シェフが久しぶりの現地でインスパイアされ開発をした、夏季限定のスペシャルスイーツとベーカリーアイテムをぜひお楽しみください!

そして更にそのシェフが開発した新フードアイテムから、B²バリスタチームが刺激を受け開発した暑い夏にぴったりの「ホームメイドクラフトチャイコーラ」も一緒にお楽しみください!

## About New Bakery Items & Drink 夏季限定ベーカリーアイテム&ドリンク詳細

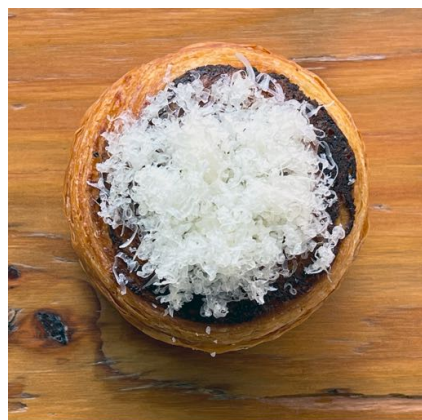
販売期間： 2023年7月14日(金)～9月中旬

販売店舗： B<sup>2</sup>全店舗(清澄白河・東陽町・南麻布・吉祥寺)



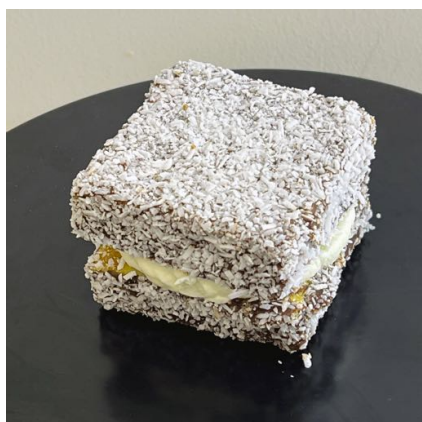
### 「トンカ豆のクイニーアマン」 ¥320(税抜)

トンカ豆の香り漂うクイニーアマン。トンカ豆は世界中で上質な香りの原料として使われているスパイスで、バニラに桜の葉や桃の花を加えたような甘く上品な香りを持ちます。クイニーアマンは元々フランスブルスターニュー地方のピエノワズリー発祥で、砂糖を生地に練り込んだクロワッサンになります。表面にはカラメルが付いていて、パリパリサクサクの食感。中はしっとりしていて甘さと塩味のバランスが良く、そこにトンカ豆の香りが加わり、とろけるようなバターの香りと混ざり魅力的です。



### 「カチョエペペ」 ¥380(税抜)

イタリア語でカチョ(cacio)とはチーズ、ペペ(pepe)は胡椒という意味で、「カチョエペペ」とは、チーズ、黒コショウを用いたイタリアはローマ発祥の pasta 料理です。シンプルなチーズと黒コショウのテーストをクロワッサン生地に落とし込み、B<sup>2</sup>スタイルのエスカルゴのようなくるっと丸いロールにして焼き上げ、仕上げにパルミジャーノ・レッジャーノチーズをふんわりと乗せています。



### 「ラミントン」 ¥400(税抜)

ラミントンとは、オーストラリア・クイーンズランド州発祥の伝統的なデザートです。四角いスポンジ生地をココアアイシングでまとい、ココナッツをたっぷりトッピングし、生クリームをサンドしております。夏にぴったり、冷やしてお召し上がりください!

### 「ホームメイドクラフトチャイコーラ」 ¥500円(税抜)

パネラシュガー(黒糖)とレモンを、プラナチャイと合わせ漬けたホームメイドクラフトコーラ。炭酸と合わせて夏にぴったりの爽やかなドリンクです。パネラシュガーとは中南米で作られるサトウキビのしぼり液を煮詰めて抽出した未精製の砂糖のこと。精製されていない分、カリウム、マグネシウム、ナトリウム、カルシウム、鉄などのミネラルや、ビタミンA、B1、B2、B6、ナイアシンなどのビタミンが多く残っていて、栄養満点!ホームメイドのクラフトコーラで元気いっぱい暑い夏を乗り切ろう!



## About B<sup>2</sup> B<sup>2</sup>とは

「B<sup>2</sup>」はベーカリー工場とコーヒー焙煎工場が一体となった日本初の「インダストリアルカフェ」として、1号店をカフェの激戦区、清澄白河に2020年の3月よりオープンしました。以来、焼き立ての美味しいパンと、その場で焙煎した香り高いコーヒーのマリアージュをお楽しみ頂くお客さまが数多くご来店くださり、行列の絶えない店となりました。現在は東京都内に4店舗（清澄白河・東陽町・南麻布・吉祥寺）を展開（現在 拡大中）しています。

### About B<sup>2</sup> Bakery ベーカリーのこだわり

本当に美味しくて安心できる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、小麦粉の風味を最大限引き出すようにしました。

パン作りに欠かせない小麦粉は、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しています。



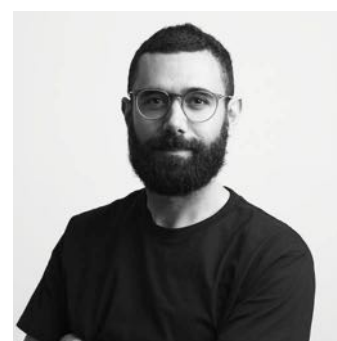
### About B<sup>2</sup> Coffee コーヒーのこだわり

清澄白河本店で焙煎されたコーヒーを全店舗でお楽しみいただけます。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ミルクビバレッジ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プレュー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提供いたします。

## Company Profile & Logo 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という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>（ピースクエアード）」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。



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。





## Shop Info 店舗情報



〒135-0033 東京都江東区深川 1-9-10

席数 20 席  
営業時間 9:00～18:00 (定休日:なし\*年末年始除く)

Instagram @bsquaredtokyo\_kiyosumi



〒136-0076 東京都江東区南砂 2-1-9

席数 15 席  
営業時間 月火 9:30～18:00、水木金 8:00～18:00、  
土日祝 8:30～18:00 (定休日:なし\*年末年始除く)

Instagram @bsquaredtokyo\_toyocho



〒106-0047 東京都港区南麻布 2-8-21

席数 8 席 (テラス席)  
営業時間 平日 8:00～17:00、土日祝 8:30～17:00  
(定休日:なし\*年末年始除く)

Instagram @bsquaredtokyo\_minamiazabu



〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-4-14

席数 22席 (テラス席:14 席)  
営業時間 8:30～18:00 (定休日:なし\*年末年始除く)

Instagram @bsquaredtokyo\_kichijoji

公式HP <https://www.bsquared.jp>

問い合わせ先

株式会社 BREAD&BEAN  
広報担当 小池裕貴・下口あみる  
info@breadandbean.co.jp