

**清澄白河で行列の絶えないベーカリーカフェ B² (ビースクエアード)
年末限定「シュトーレン」&「パネトーネ」発売開始決定！
クリスマスの華やかさをイメージしたスペシャルコーヒブレンドも同時リリース！**

株式会社BREAD&BEAN (本社：東京都江東区、代表：丸山真貴子) は、2023年11月17日 (金) よりクリスマス限定で2種類のベーカリーアイテム「シュトーレン」「パネトーネ」、そして自家焙煎コーヒー豆「ホリデーブレンド」をクリスマス期間限定で発売開始いたします。それに先立ち、シュトーレンはB²公式ホームページで予約販売を開始します。B²のベーカリーアイテムとコーヒーで今年も素敵なクリスマスを迎えましょう！



About New Bakery Items & Coffee Beans クリスマス限定アイテム詳細

「シュトーレン」	¥2,400 (税込)
「パネトーネ」	¥1,300 (税込)
「ホリデーブレンド」	120g ¥1,458 / 250g ¥2,538 (税込)
オンライン予約開始	2023年11月13日 (月) ~ (予約販売専用サイト https://bsquared.jp/collections/happy-holidays)
	販売開始後はそのままオンラインでご購入いただくことも可能です。パネトーネは店頭販売のみとなります。
店頭販売期間	2023年11月17日 (金)~12月25日 (月)
販売店舗	B²全店舗 (清澄白河・東陽町・南麻布・吉祥寺)



シュトーレン “Stollen”



2023年のシュトーレンは、赤ワインと数種類のスパイスで漬け込んだいちじく、チェリー、マスカットレーズンが具材に使われています。フルーツの他にはマカダミアナッツ、くるみ、アーモンド、バニラビーンズを贅沢に使用し、生地に練り込みました。

ベースとなる生地的小麦粉には、B²のオリジナル食パン「パンドミ」にも使っている「キタノカオリ」を使用しています。「北海道のパンの良い香り」という想いが込められ名付けられており、その香りの良さが最大の特徴です。

発酵はあえて抑え、外側はサクッと、内側はしっとりと仕上げています。

パネトーネ “Panettone”



「パネトーネ」は、イタリア・ミラノ発祥の菓子パンで、乳酸菌を使った発酵種を用いたプリオッシュ生地にフルーツを練り込み焼き上げます。パネトーネが誕生した中世は、気候が今よりも寒冷で小麦粉は貴重な食材だったため、キリストの生誕を祝う一大イベントであるクリスマスに食べるようになりました。

B²のパネトーネは、自家製の100%フルーツ天然酵母を使用した発酵種とサワークリームを合わせ、優しい酸味を感じられるリッチな生地に仕上げました。生地に練り込むフルーツは、サルタナレーズン、オレンジの他、生地に合わせて爽やかな酸味のある、イタリアンカラーのグリーンレーズンとドライチェリーを選び、パンの邪魔にならないよう、ラムでほんのり風味漬けてあります。焼きたて当日も美味しく召し上がれますが、翌日、翌々日には味が落ち着き、フルーツとの調和がとれ、より一層楽しめるパンになっています。

ホリデーブレンド “Holiday Blend”

カカオのような苦味とナッツ感に、クリスマスを思わせる洋酒感やスパイス感もある華やかな中煎りのコーヒーです。シュトーレン・パネトーネはもちろん、クッキーなどの焼き菓子にもびったりです。

ベースにはブルンジ・ムインガ地区カリラ農園のコーヒーを使用しています。ムインガ地区の天候は、最高品質のスペシャルティコーヒーを精製するのに理想的と言われています。赤ワインやブランデーのような発酵感と、チョコレートのような甘さ、ストーンフルーツのようなスッキリとした果実感を感じられるコーヒーです。

ブレンドに使用しているのは、ホンジュラス・インティブカ地区ペロン農園のコーヒーです。このコーヒーを精製しているブランカ・フロールウォッシングステーションは、生産者である先住民レンカ族を代表する連合の一つです。レンカ族の人々は農業遺産を所有しており、その土地と深いつながりがあります。

ペロン農園では環境を考慮した取り組みを実施していて、基準に満たないコーヒー豆は天然肥料としてリサイクルされ、ウォッシングステーションでの水の使用を最小限に抑えるための節水プログラムが行われています。



About B² B²とは

「B²」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 B² Bakery ベーカリーのこだわり

本当に美味しく安心して食べたいものから、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 B² Coffee コーヒーのこだわり

清澄白河本店近くに新設された焙煎所にて焙煎し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ブ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ご提供いたします。

Company Profile & Logo 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、「B² (ピースクエアード)」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。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。



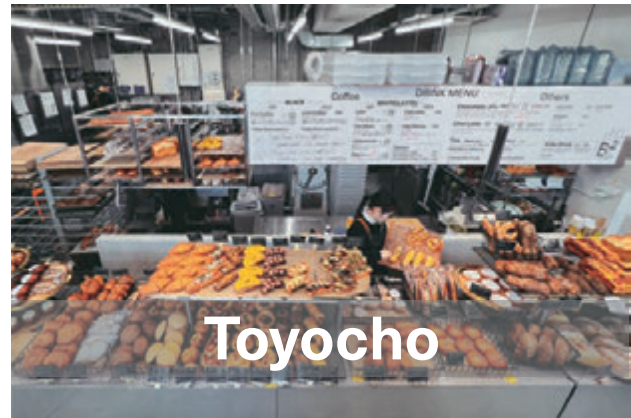
Shop Info 店舗情報



〒135-0033 東京都江東区深川 1-9-10

席数 22席 (テラス席:2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 22席 (テラス席:8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 10席 (テラス席:8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 41席 (テラス席:15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 下口あみる

info@breadandbean.co.jp