

清澄白河の行列が絶えないベーカリーカフェ B² (ピースクエアード)
春限定「B² Bakers' Competition」3月20日より開催!
各店のパン職人が競う春の新作ベーカリーアイテムが登場!

株式会社BREAD&BEAN(本社:東京都江東区、代表:丸山真貴子)は清澄白河本店、東陽町店、南麻布店、吉祥寺店の各店舗所属のベーカリースタッフがそれぞれ考案した春の新作ベーカリーアイテムを2024年3月20日(水)より期間限定で発売開始いたします。昨年大好評いただいたオセアニアの伝統的なイースタースイーツ「ホットクロスパン」もリニューアルして期間限定で発売が決定しました。美味しいコーヒーとパンで、春の訪れとイースターをお祝いしよう!



Seasonal 全店舗同時発売!期間限定春の新作ベーカリーアイテム

今年の春は、各店舗オリジナルで考案した春のベーカリーアイテムを発売!各店舗所属の職人たちが考えた春を彩るパンたちを紹介いたします。今回は職人たちがお互いのアイデアをぶつけ合い、どの商品が一番素敵なアイテムだったかゲスト審査員にジャッジしていただくコンペティションが同時並行で開催中。ぜひ全店のアイテムを食べ比べしてみてください。



【清澄白河本店】 春キャベツとしらすのペペロンチーノ 428円(税抜)
旬の甘みある春キャベツとしらすをペペロンチーノ風に和え、コンプレ生地で包みました。中には具材がたっぷり詰まっています。
(清澄白河本店ベーカリーより)旬の食材を使った惣菜パンを出したいと思い、キャベツとしらすのヘルシーなパンを考案しました。ヘルシーなので、スイーツと一緒に購入しても罪悪感なくお召し上がりいただけると思います。
また単調な味にならないよう、昆布だしやニンニク・生姜・唐辛子オイルでアクセントをきかせました。

【東陽町店】 桜クロワッサンロール 340円(税抜)

クロワッサン生地に桜餡を巻き上げたロール。トッピングには、桜のリキュールを混ぜたピンクのアイシング・ラズベリーを混ぜたアーモンドクラックランを使用しています。

(東陽町店ベーカリーより)お店のオープンタイミングからお手に取っていただけるようクロワッサン生地のアイテムを考案しました。クロワッサンとクラックラン、それぞれの食感も楽しめるように工夫しており、色味は春らしくピンクで統一しました。



【南麻布店】 新玉ねぎとプロシュートのサンド 480円(税抜)

リュスティック生地(フランスパンの一種)に新玉ねぎ、生ハム、アスパラ入りたまごフィリングをサンドしました。

(南麻布店ベーカリーより)外国人のお客様の割合が高い南麻布店は、サンドイッチ系アイテムがとても人気です。そこで、常時ご提供しているパニーニ系とは一味違った、よりフレッシュなサンドイッチを考案しました。生ハムのピンク色とたまごの黄色で、色味を春っぽさを意識しています。

【吉祥寺店】 菜の花のエピ 380円(税抜)

北海道十勝 前田農産様のキタノカオリを生地に使用し、鯉節と白ゴマ・黒ゴマを練り込みました。菜の花とベーコンを包み、花形をイメージして焼き上げました。

(吉祥寺店ベーカリーより)吉祥寺店で人気の高いベーコンエピをアレンジしたアイテムです。ベーコンと一緒に旬の食材である菜の花を包み、春らしさをイメージしました。菜の花の味を引き立たせるため、生地に鯉節とゴマを練り込み香り高い生地に仕上げました。



←コンペティションの様子はInstagramにて随時配信いたします。ぜひご覧ください!

About Hot Cross Buns ホットクロスバンとは



「B² Bakers' Competition」と合わせて、昨年ご好評いただきましたホットクロスバンも発売が決定。イースターに欠かせないオセアニアの伝統的な食べ物の一つで、十字の模様が特徴です。今年は生クリームをたっぷり使用し、何日経ってもしっとりとした口溶けの良い生地に仕上げました。レーズンやレンツをチャイで1日香り付けしているため、ほんのりとスパイスの香りも楽しむことができます。イースターとはイエス・キリストの復活を祝い記念する日のことを差し、「復活祭」と言われると同時に春の訪れを祝う意味もあります。ホットクロスバンは、キリストが十字架にかけられた金曜日「グッドフライデー(聖なる金曜日)」の朝食で食べる習慣があり、この日に焼かれたパンには魔よけと幸運をもたらす力があるとされています。

レーズンやカレンズ(小粒のレーズン)などのドライフルーツやスパイスを加えた生地に、十字の模様をかたどって焼き上げた甘さのあるパンです。この特徴的な十字の印は、キリストの十字架に見立てたものとされていますが、このパン自体はキリスト教が伝わる以前から、春を祝う時に作られていたという説もあり、春の訪れを感じられるパンとも言えます。

販売価格 275円(税抜)

販売期間 2024年3月20日～5月中旬

販売店舗 B²全店舗(清澄白河・東陽町・南麻布・吉祥寺)

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 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リ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。

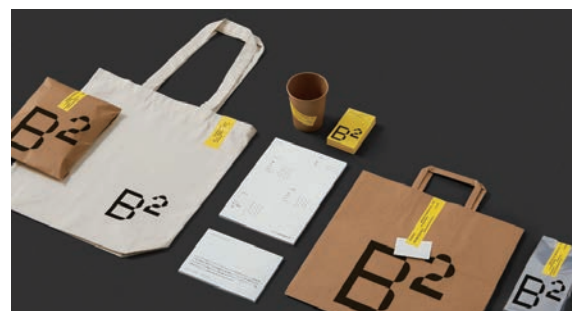
Company Profile & Logo 会社名「BREAD & BEAN」とブランドデザイン「B²」とは

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



Kiyosumi-shirakawa

〒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



Toyocho

〒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

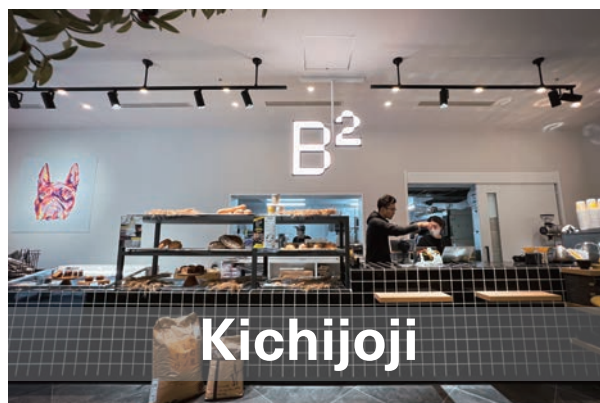


Minami-azabu

〒106-0047 東京都港区南麻布 2-8-21

席数 11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



Kichijoji

〒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