

# B<sup>2</sup>

清澄白河の行列が絶えないベーカリーカフェ B<sup>2</sup> (ビースクエアード)  
第2回「B<sup>2</sup> Bakers' Competition」9月12日より開催!  
各店のパン職人が競う秋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スタッフがそれぞれ考案した  
秋の新作ベーカリーアイテムを2024年9月12日(木)より期間限定で発売開始いたします。  
美味しいパンとコーヒーで、味覚の秋を楽しもう!



## Seasonal 全店舗同時発売!期間限定秋の新作ベーカリーアイテム

前回、春に開催しご好評いただきましたB<sup>2</sup>全店参加で開催するコンペティション。この秋にも開催いたします!  
各店舗ごとスタッフたちがオリジナルで考案したベーカリーアイテムを発売!各店舗所属の職人たちによる秋を彩るアイテムたちをご紹介します。  
それぞれの店舗限定で販売いたしますので、ぜひ全店巡って全てのアイテムをお試しください!



←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!



**【清澄白河本店】 栗とゴルゴンゾーラ 420円(税抜)**

秋を代表する食材である栗を赤ワインでじっくりと漬け込み、ゴルゴンゾーラチーズ・林檎・クルミと合わせてコンプレで包み焼きあげました。インパクトがありつつも爽やかさを感じられるゴルゴンゾーラチーズと、こっくりとした甘味を楽しめる栗を合わせることで「甘い×しょっぱい」の絶妙な組み合わせを表現しました。林檎とクルミの食感や風味をプラスすることで全体のアクセントとなり、大人向けの上品な味わいに仕上げました。秋の訪れを感じると共に、お酒とのペアリングも楽しんで頂ける一品になっています。

**【東陽町店①】 柿のコンフィチュールクロワッサン 420円(税抜)**

コンフィチュールとはジャムのようにとろとろになるまでよく煮詰めたもので、今回は日本の秋の味覚を彩る柿を使用しました。ブラウンシュガー・ラム酒・シナモンでじっくり煮込み、芳醇で深みのある味わいに仕上げています。バターの上品な香りとパリパリの食感がたまらないB<sup>2</sup>自慢のクロワッサン生地で包みこみ、濃厚な柿の甘味にはクリームチーズのまるやかな酸味を組み合わせました。



**【東陽町店②】 秋野菜のコロッケ風ドーナツ 350円(税抜)**

秋の恵みがギュッと詰まった、まるで「ワンランク上のコロッケ」のような揚げドーナツです。中は、バターで炒めた旬のきのこ3種、じゃがいも、れんこん、チーズがぎっしり。生地より具材が多い比率にすることで、より一層素材の味を楽しむことができます。また、少し粗めのパン粉をまぶし外はカリッと、中の具材も大きめカットでゴロッと、最後の一口まで飽きのこない食感をお楽しみいただけます。仕上げにさわやかな酸味のバルサミコソースで全体の味を引き締めました。

**【南麻布店】 パンプキンベーコンマフィン 420円(税抜)**

秋といえば、ほっくり甘いかぼちゃ。人気のマフィンにかぼちゃペーストをふんだんに練り込み、お食事系マフィンに仕上げました。食感のアクセントには、カリッと香ばしいかぼちゃの種、そして塩気のあるベーコンとクリームチーズを合わせました。口に広がる甘じょっぱさがやみつき間違いなしの一品です。朝のお食事にも、ブレイクタイムのおやつにもおすすめです。



**【吉祥寺店】 きのこチキンのキッシュ 371円(税抜)**

アパレイユのメインには、秋の味覚であるきのこを使用しました。きのこはオリーブオイルで香ばしく炒め、そこに自家製ローストチキンを加えて腹持ちを良くし、フレッシュトマトの酸味がアクセントとなり、さっぱりお召し上がりいただけます。キッシュ生地は当店自慢のクロワッサン生地を使用しています。

小ぶりのサイズ感でお作りしているの、お一人でのランチタイムにも手に取りやすくしました。ぜひ温めてお楽しみ下さい。

## 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

本当に美味しく安心して食べたい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ク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「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 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 8:00～18:00  
(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 11席 (テラス席:8席)  
営業時間 8:00～17:00  
(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 8:30～19:00  
(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