

**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)
11月20日から日本橋三越本店で期間限定催事出店決定!
北海道十勝の生産者たちとスペシャルメニューをご提供
CHANDONのプレミアムスパークリングワインとの限定ペアリングセットも
お楽しみいただけます!**

株式会社BREAD&BEAN(本社:東京都江東区、代表:丸山真貴子)は北海道十勝の生産者の仲間たち(しんむら牧場、前田農産、なまら十勝野)とタッグを組み11月20日から26日の期間にて日本橋三越本店で期間限定の催事出店をいたします。いつものバラエティー豊富なベーカリーアイテムをお買い求めいただけるテイクアウトコーナーだけでなくイートインスペースも設け、十勝の仲間たちと考案した期間限定のスペシャルメニューをお楽しみいただけます。また、MHD モエ ヘネシー・ディアジオ株式会社と共同で華やかなプレミアムスパークリングワイン『CHANDON(シャンドン)』と期間限定のペアリングセットメニューもご提供いたします。ぜひこの機会に日本橋三越本店にて限定メニューをお楽しみください!



Event Overview 日本橋三越本店 本館地下1階 フードコレクション

今回の期間限定イベントのテーマは「B²と北海道十勝の仲間たち supported by CHANDON」。モエ・エ・シャンドン社のDNAを引き継ぐ正統派スパークリングワイン「CHANDON(シャンドン)」と、オセアニアをDNAとするインダストリアルカフェ「B²」が期間限定でタッグを組みます! 今回のイベントはそれだけではなく、未来へ続く持続可能な酪農を目指し、日本でも珍しい放牧牧場を運営する「しんむら牧場」、Bakery業界ではその小麦のクオリティの高さで大人気な「前田農産」、十勝平野芽室町の農家が集結し、安心・安全・美味しさを追求する「なまら十勝野」と一緒に7日間だけのスペシャルイートインメニューもご提供します。

開催日程:2024年11月20日 - 26日(7日間)

営業時間:10時00分 - 19時30分

場 所:〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店 本館地下1階 フードコレクション

Collaboration 北海道十勝の仲間たち



十勝しんむら牧場

東京ドーム2.5個分の敷地に牛110頭、豚40頭。広い土地でゆっくりとストレスなく、土・草・牛の生態系バランスを保てるように育てる放牧酪農。牛をあるべき姿で育てる自然放牧というスタイルをとるためには、まず牛に良い牧草を食べさせられるような良い土作りから改革。サンプリングした土壌を元にアメリカのラボやニュージーランドのドクターと協力して研究を進め、豊かな土壌を作りあげている。



前田農産

開拓から120周年を迎える。多様化するパンのニーズに応えるべく、香りや食感が異なる4～5品種の小麦を栽培。さらに、オリジナルのパン用等小麦粉の直接販売を通じ、ベーカリーや消費者から選ばれる小麦を生産する農場。

また、雇用維持と農業の可能性の提案として、日本で初めて国内の圃場で生産された爆裂トモロコシを使った電子レンジポップコーンを生産・商品化。世界基準の農業認証であるグローバルGAPをいち早く取得するなど、そのグローバルな視点から次々と生まれるアイデアは周囲の想像の域を超える。



なまら十勝野

なまら十勝野は広大な十勝平野にある芽室めむろという町の13軒の農家で結成されました。"とても"という意味の北海道弁"なまら"と十勝平野の"十勝"、野菜の"野"を組み合わせせて「なまら十勝野」。野菜が「安心・安全」であることは大前提でおかつ「美味しさ」も当たり前にと、グループ内での独自基準を設けている。定期的に勉強会を開き、InstagramやFacebookの活用発信にも力を入れており、現在は19軒の農家が参画。野菜の種類はMAX20種となる時もあるそう。

Special Supporter CHANDON

MHD モエ ヘネシー ディアジオ

シャンドンとは未開の土地で卓越したスパークリングワインを造るというビジョンと勇気をもったパイオニア精神のもと1959年、モエ・エ・シャンドンの社長も務めたロベール＝ジャン・ド・ヴォギユエがアルゼンチンにて創業。以来世界6カ国4大陸（ブラジル、カリフォルニア、オーストラリア、中国、インド）の選り抜かれた土壌にワイナリーを開拓し、フランスから受け継がれた伝統的製法とともに、しきたりや慣習を超え様々な国や文化の特長・新たな技術を織り交ぜながら、高品質のプレミアム スパークリングワインを世界中にお届けしています。

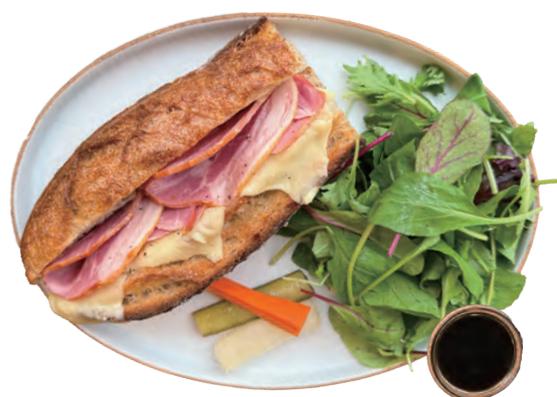
CHANDON

Special Menu 期間限定イートインメニュー



王道わんぱくプレート ¥2970(税込)

B²の生地パンよりシェフセレクトのパン3種盛り合わせを、しんむら牧場のハンバーグorベーコンをはじめ、スクランブルエッグ・サラダ&ピクルス・なまら十勝野のかぼちゃスープと一緒に楽しみいただけるボリューム満点のワンプレートメニュー



大山ハムサンドウィッチプレート ¥1200(税込)

B²自慢のバゲットを使用したサンドイッチ
サンドするのはとろとろに溶かしたモッツアレラチーズと肉厚でしっかりした旨みを楽しめる大山ハムをサンド



クロワッサンフルーツサンド ¥1870(税込)

発酵バターを丁寧に折り込んだB²のクロワッサンに喜界島の粗糖を使った優しい味わいの自家製あんこ、マスカルポーネクリーム、フレッシュフルーツをサンドした見た目も華やかなクロワッサンサンド
サンドと一緒に、しんむら牧場のソフトクリームをお楽しみいただけるスペシャルデザート



CHANDONペアリングセット ¥2200(税込)~

CHANDON ブリュット、CHANDON ロゼ
それぞれのスパークリングワインに合わせてB²の職人が考案した限定タルティーヌをペアリングセットでご用意
ブリュットにはデュラム生地をベースに生ハム・カマンベールチーズ・トマトのタルティーヌ、ロゼにはシリアル生地
にサーモン・オニオンスライス・レモンスライスのタルティーヌをお楽しみください

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、一号店をカフェの激戦地、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と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。2024年3月には事業拡大の為、清澄白河本店近くにFirst Crop Coffee Japanの焙煎所を新設し焙煎業務を移管しました。

About B² Bakery ベーカリーのこだわり

本当に美味しくて安心な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、小麦粉の風味の最大限引き出すようにしました。またその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

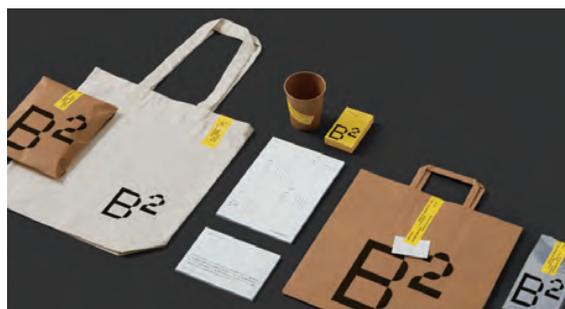
清澄白河の焙煎所でローストされたフレッシュなコーヒーをそのまま全店舗で楽しめます。エスプレッソベースのラテや、オセアニア系シグネチャーコーヒーのフラットホワイト、そしてコーヒー豆の特徴を存分に楽しめる人気のブリュワールコーヒーなど経験豊かなバリスタがひとつひとつ丁寧に提供いたします。

Company Profile & Logo 会社名「BREAD & BEAN」とブランドデザイン「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 (ピースクエアード)」という名前になりました。B²のロゴはポ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、Tyron Ohia (タイアロン・オハイア)。



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

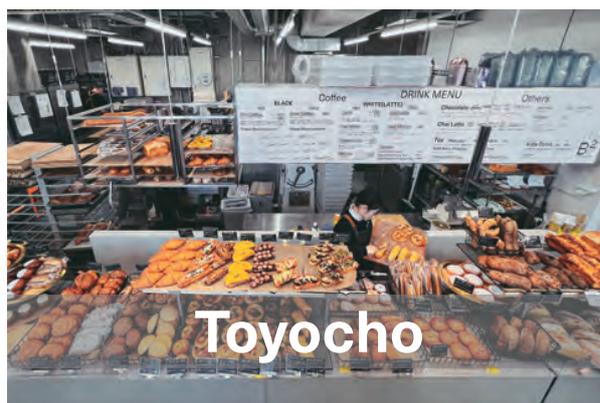


Kiyosumi-shirakawa

〒135-0033 東京都江東区深川 1-9-10

席数 22席 (テラス席:4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 8:00~18:00
(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 8:00~17:00
(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 8:30~19:00
(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