

～心とからだに美味しいパンを～ **アールベイカーのグランドメニューがより魅力的にリニューアル！** **酵母と自然素材にこだわり、より優しい味わいへ**

株式会社アールベイカー(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:廣谷光彦)は運営するベーカリーカフェ業態「R Baker(アールベイカー)」、「自家製酵母パン Coccinelle(コシニール)」、「THE GROUNDS BAKER(ザ・グラウンズベイカー)」にて、2021年10月より順次グランドメニューをリニューアルいたします。果実と野菜の自家製酵母を使用したパン生地で風味豊かに仕上げた新商品など、より自然素材にこだわり、お子さまにも優しい味わいの“心とからだに美味しいパン”の新たなラインナップをお楽しみください。

Passion
 FOR
 Bread



■新グランドメニュー概要

様々なシーンにあわせて楽しめる、全 25 品目(食パン 2 品、お食事パン 9 品、惣菜パン 4 品、pizza 3 品、菓子パン 7 品)としてリニューアルしました。

“心とからだに美味しいパンを。”のコンセプトのもと、新たに採用した奄美の天然「粗糖」により素朴で優しい甘味を出す、マーガリンに代えて国産バターの使用を増やす、ショートニングではなく米油を使用する、といった自然素材の活用で、より健康に良いパン作りにこだわっています。

また、「果実と野菜の酵母」、「ヨーグルトの酵母」、「薔薇の酵母」や複数のオリジナルの酵母を各商品の生地に合わせて配合することで、コクと風味がより豊かになりました。

新カテゴリーの商品として、「果実と野菜酵母のレトロバケット」「果実と野菜酵母のくるみレーズン」「果実と野菜酵母のチェダー&ゴーダ」3品をラインナップに加えました。

果実と野菜酵母の
 くるみ
 レーズン

果実と野菜酵母は香りが良く
 フルーツやナッツとよく合います
 ちょっとオシャレなセミハードパンです

特定原材料
 小麦

¥280 税込

Passion FOR Bread

パン生地へのこだわり

酵母

酵母によってパンの【コク】や【風味】が変わります。
「果実と野菜の酵母」「ヨーグルト酵母」「薔薇の酵母」など
複数の自家製酵母を生地の種類によって使い分けることで
美味しさを追求しています

米粉

私達が米粉でパンを作り続けるのはお米が日本人のルーツであり
その香りや味は魂に刻まれていると信じているからです
日本ならではのパンを焼いていきたいと言う熱い思いを持って
これからもおいしい米粉を使った
【炊き立てパン】を作り続けていきます

油

こだわりの米油を使用しショートニングは使用していません

粗糖

砂糖は精製されていない奄美の「粗糖」を使用しています
自然なままの素朴なやさしい甘味を大切にしています

食品添加物削減への挑戦

乳化剤、イーストフードは使用していません
またマーガリンをできる限り使用せず国産バターを使用しています

■販売開始日・販売店舗

2021年10月より順次、全国の「R Baker(アールベイカー)」、「自家製酵母パン Coccinelle(コシニール)」、「THE GROUNDS BAKER(ザ・グラウンズベイカー)」の各店舗にて販売を開始いたします。

※イオンスタイル海老江店を除きます。

※販売開始日は店舗ごとに異なるため、各店舗までお問い合わせください。

<https://r-baker.com/shops>

■R Baker(アールベイカー)について

心とからだにおいしいパンを。

私たちのパンへのこだわりは、バラの花や、果物、野菜から抽出した自然の酵母を使うこと。

自然の力で生地がゆっくりと膨らみ、小麦の香り際立つ奥ゆきのある味わいが、噛みしめるたびに広がります。

毎日少しずつ変化する、その日限りの風味こそが自然の酵母の一番の魅力です。

また、からだにやさしい食材をつかうことで、からだの中から健康を支えるパンをつくることを心がけています。

1つのパンが、1人の心豊かな時間を紡ぐように。そう願ひ、私たちは日々パンづくりに向き合っています。

・R Baker 公式サイト:<https://r-baker.com/>



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イートアンドホールディングス

マーケティング戦略部 広報 PR グループ 担当:日岐、鎌田

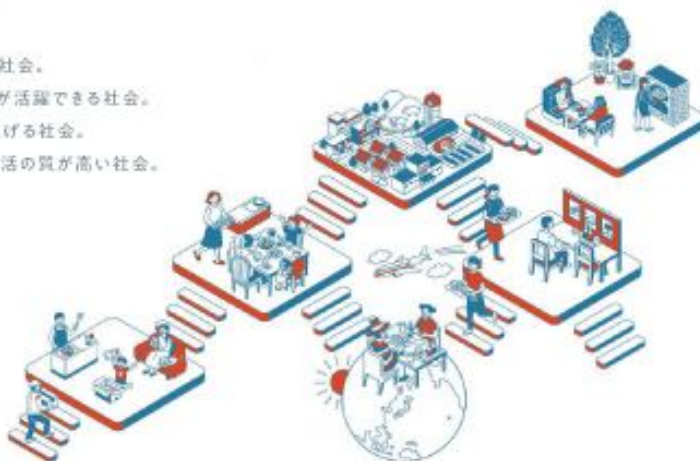
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp

Eat& Holdings おなかいっぱい幸せと。

おなががいっぱいになるだけでなく、
食べることから「人生の彩り」「健やかな笑顔」を生み出したい。
昭和44年の創業から大切に受け継いできた、私たちの信念です。

おながいっぱい幸せと、健やかな毎日を笑顔で楽しめる社会。
おながいっぱい幸せと、正しい教育によって、次の世代が活躍できる社会。
おながいっぱい幸せと、多様性を受け入れ、可能性を広げる社会。
おながいっぱい幸せと、働き手の環境が公平で、日常生活の質が高い社会。
おながいっぱい幸せと、それを持続可能にする社会。

そんな社会を実現するための「+&」を、
これからも生み出し続けます。



Brand Information

冷凍食品の製造および販売

Eat & Foods

The logo for Eat & Foods is displayed in a bold, orange and black font. Below the logo is a photograph of a white industrial building with large windows and a sign that reads 'Eat & Foods'. To the right of the building are several boxes of frozen food products, including one labeled '餃子' (Gyoza).

大阪王将、ラーメン業態の
FC本部および店舗運営

大阪王将

The logo for Osaka Oshichi features a circular emblem with a character and the text '大阪王将' in a bold, black font. Below the logo is a photograph of the restaurant's interior, showing a counter, menu boards, and various bowls of ramen and other dishes.

ベーカリー・カフェ業態の
FC本部および店舗運営

R Baker

The logo for R Baker consists of a stylized 'R' inside a circle followed by the text 'R Baker' in a bold, black font. Below the logo is a photograph of a bakery or cafe scene, showing a person in a blue uniform holding a bag of bread and a display of baked goods.

冷凍食品の運搬

9 BLOCK

The logo for 9 BLOCK features a large green number '9' followed by the word 'BLOCK' in a bold, black font. Below the logo is a photograph of various frozen food packages, including one labeled 'ARIZO', and a laptop displaying a website with product images.

海外FC本部および店舗運営

Eat& INTERNATIONAL Co.,Ltd.

The logo for Eat& INTERNATIONAL Co.,Ltd. is displayed in a blue font. Below the logo is a photograph of several teddy bears sitting in small metal bowls, which are placed on a wooden surface.

FC本部および店舗運営

横浜一品香

The logo for Yokohama Ichibu-ko features a circular emblem with the text '横浜一品香' and 'YOKOHAMA ICHIBU-KO' below it. Below the logo is a photograph of two bowls of food, one containing a soup with noodles and vegetables, and the other containing a dish with meat and vegetables.