

【各社】

2022年4月5日  
株式会社アールベイカー

## “焼きたてパン”と“冷凍パン”で食品ロスゼロ 『YOUR OVEN (ユア オープン)』 今までなかった新しいベーカリーが 4/29 グランドオープン



注文を受けてから直火で5分の焼きたてパン。2022年4月29日(金・祝)、今までなかった焼きたてベーカリー『YOUR OVEN (ユア オープン)』が東京・世田谷区にオープンいたします。運営は、東京をはじめ全国でベーカリーカフェ業態 31 店舗を展開する株式会社アールベイカー(東京都品川区 代表取締役社長: 廣谷光彦)。ベーカリーカフェ『R Baker』では、地酒や経節など地域の特産物を活用した地域活性化や、地元の規格外野菜を積極的に使い、食品ロス削減に取り組んでまいりました。新ブランド『YOUR OVEN』は、オーダーを受けてから焼きあげるパンと、ご家庭で手軽にリメイクできる冷凍パンを販売することで、今まで以上に廃棄が出ない仕組み。焼きたてパンは、事前オーダー(モバイルオーダー)ができるので、待たずに受け取ることも可能。いつ行っても焼きたて、いつ行っても欲しいパンが購入できる、今までになかった新しいベーカリーです。



### 【店舗情報】

YOUR OVEN(ユア オープン)

2022年4月29日(金・祝)グランドオープン

営業時間: 8:00~19:00

住所: 東京都世田谷区祖師谷1丁目10-7

アクセス: 小田急線「祖師ヶ谷大蔵」駅徒歩3分

公式ホームページ: <https://r-baker.com/topics/086-r70n8qz3>

## 『YOUR OVEN』の特徴

### 1. 焼きたてパン

#### 『YOUR OVEN』がいつでも焼きたてパンを提供できる理由

欲しいパンが、いつお店へ行っても焼きたてで購入できるとしたら・・・。夢のようなベーカリーを可能にしたのが、オーダー後 5 分で焼きあがるオーブン。オーダーが入ると、目の前でパン生地にも具材を広げ、オーブンへ。5分後には、アツアツのパンが出てきます。自分のためだけに焼きたてパンが焼きあがる幸せ。写真のようなピザパンはもちろん、ブランドロゴのモチーフにもなっているエピもラインナップ。



### 2. 冷凍パン

#### 『YOUR OVEN』の冷凍パンがおいしい理由

急速冷凍するから、オーブンから出したばかりの美味しさをキープ。焼きたてパンを、-35℃でそのまま急速冷凍することにより、水分・色・香を逃しません。電子レンジやトースターを使っておうちで温め直すと、湯気のたつ焼きたてパン本来の美味しさが蘇ります。焼きたてパンの香ばしい香り、こんがりとした色、もちもちとした食感。好きなタイミングで美味しい焼きたてパンを食べられる。冷凍パンのラインナップには、クリームパンやメロンパンなども。アツアツのクリームが溶け出してくる、驚きの“焼きたてクリームパン”もぜひご体験ください。



### 3. サステナビリティ

#### 生地、具、資材に至るまで、全てがサステナブルな『YOUR OVEN』

『YOUR OVEN』は、いつでも作りたての焼きたてパンと、冷凍パンの販売のみ。一般的なベーカリーが抱える、焼成後のパンのロス問題が発生しません。一部のパンの具材には規格外野菜を採用し、ショップの紙袋は、持ち帰った後にブックカバーに生まれ変わる。おいしいパンを毎日、好きな時に食べていただきたいから。『YOUR OVEN』は、もう、パンを捨てません。



＜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 半田

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