

～3分で焼立てパンに変身！～ ウルトラマン商店街に、新しいベーカリー 『YOUR OVEN (ユア オープン)』が5/20オープン

東京をはじめ全国でベーカリーカフェ業態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)は、2022年5月20日(金)、今までなかった焼立てベーカリー『YOUR OVEN (ユア オープン)』を東京・世田谷区にオープンいたします。



どうすれば、パンの食品ロスは減らすことができるのでしょうか。

『YOUR OVEN』は、焼立てパンと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を実現したサステナブル・ベーカリー。食品ロスが出ない仕組みとともに、いつでも欲しいパンが焼立てで手に入るベーカリーです。

店頭には、クリームパンやちぎりパンなど常時10種類以上のスタンダードなバリエーションの冷凍パンが並びます。オーダーを受けてから焼き上げるピザやエビは、約30種類。『YOUR OVEN』。ご自宅のオープンのように毎日使っていただきたいという想いから、価格は250円前後をご用意しています。





焼立てパンに巡り合うチャンスは作るもの。『YOUR OVEN』の冷凍パンは、焼きあがったばかりの、水分をキープしたベストな状態のパンを-35℃でそのまま急速冷凍しています。だから、電子レンジやトースターを使っておうちで温め直すと、湯気のたつ焼立てパン本来の美味しさが蘇ります。焼立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立てパンを食べられる。

賞味期限は約3か月。食パンだけではなく、クリームパンやアンパンなどの菓子パンや、おやつにぴったりなちぎりパンまで。冷凍庫にあるだけで得られる安心感。さまざまなシーンに活躍してくれます。

焼立てパンは、冷凍で熟成中の生地を使う分だけ店頭で解凍して作っているため、生地や具材のロスを出すことはありません。『YOUR OVEN』の焼立てパンには、生地の発酵度合いや焼き加減を見極めるパン職人の経験や勘もありません。生地に具材を広げてオーブンで約3分。ふっくらとした焼立てパンが完成します。おすすめは、片手で食べ歩きができる“焼立てエビ”。『YOUR OVEN』のある祖師谷は、ウルトラマンの街。正義のヒーローのごとく、オーブンで焼くこと3分、あつあつの焼立てパンに変身です。



【店舗情報】

YOUR OVEN(ユア オープン)

2022年5月20日(金)グランドオープン

営業時間: 8:00~19:00 ※営業時間は変更の可能性あり

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://www.r-baker.shop/view/page/youroven>

＜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