

## カレーパンの日本一決定戦 『カレーパングランプリ2022』で金賞受賞 ～地元の旬の野菜を使った『石窯焼き印西カレーパン』～

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、一般社団法人日本カレーパン協会が主催するカレーパンの日本一決定戦「カレーパングランプリ2022」の東日本焼きカレーパン部門において、運営するベーカリー・カフェ「R Baker（アールベイカー） the Green 千葉ニュータウン店」の「石窯焼き印西カレーパン」が金賞を受賞いたしました。



「カレーパングランプリ2022」は、「いま1番美味しいカレーパンはどれだ？」を合言葉に開催されるグランプリで、美味しいカレーパンを知ってもらうきっかけ、カレーパンの多様性の認知、カレーパンの地域への浸透を目指し、2022年で7回目の開催となります。

「R Baker the Green 千葉ニュータウン店」がエントリーをした「石窯焼き印西カレーパン」は、地域の生産者とコラボレーションしてオリジナルパンを開発・販売するという、R Bakerの地産地消の取り組みから生まれました。カレーに溶け込んだ地元野菜の旨味、肉のジューシーさ、皮のモチモチとした食感が絶妙なハーモニーを奏でるカレーパンです。店内にある石窯で、毎日一つ一つ丁寧に焼き上げています。2022年3月の発売以降、リピーターも多いこのカレーパンが、このたび「カレーパングランプリ2022」の東日本焼きカレーパン部門において、日頃よりご愛顧いただいている皆様からの票を獲得し、金賞の受賞に至りました。



## ■「石窯焼き印西カレーパン」概要

地元・千葉県の農家から直接仕入れた旬の野菜を1日以上煮込み、野菜の旨味が凝縮したカレーと、1日以上麴に漬けて唐揚げにしたボリューム満点の鶏肉が特長。米粉を使用したもちもちの生地でカレーと唐揚げを包み込み、400℃の石窯で一気に焼き上げています。

価格：税込 380 円

販売店舗：R Baker the Green 千葉ニュータウン店

※カレーパングランプリ金賞の味を皆様にお届けするため、2022年7月19日(火)よりR Baker 全店で「石窯焼き印西カレーパン」を発売いたします。



## ■開発者コメント

旬の野菜を活用するために開発したカレーパンで、一つ一つ丁寧に石窯で焼くことで実現するもちもちふっくらとした食感、じっくり煮込んだ野菜の旨味、食べ応えのあるやわらかいチキンがこだわりです。お子様から大人まで幅広い世代からご支持をいただき、今回の受賞につながりました。the Green 千葉ニュータウン店のある印西市はインドの「印」にちなんで「カレーのまち」を目指しているため、このカレーパンが有名になることで、印西市のPRにも繋がれば嬉しいです。

## ■R Baker(アールベイカー)について

心とからだに美味しいパンを。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。そう願い、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 半田

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