

## ～山形の農家を応援！旬の食材を無駄なく美味しく食べるために～ 山形県産高級さくらんぼ「佐藤錦」を贅沢に使った 「つや姫」の米粉パン 3 種を期間限定発売

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）」にて 2023 年 6 月 10 日（土）から 25 日（日）まで、今が旬の山形県産高級さくらんぼ「佐藤錦」を活用した「山形平山果樹園のさくらんぼスコーン」「山形平山果樹園のさくらんぼマリッツオ」「山形平山果樹園のさくらんぼデニッシュ」の米粉パン 3 種を、期間限定で発売いたします。



### 米粉パンといえば、R Baker

『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、R Baker では原料にこだわりながらパンを作っています。特に、ヘルシーさに加えて、食料自給率の向上にもつながるという観点から、国産米粉をメインの材料として採用。米粉をオリジナル製法でブレンドすることにより、もちり、しっとりとした食感が特長です。

### 山形県産『つや姫』の米粉を使ったパンの開発

2022 年 11 月より、R Baker では山形県が県産米の消費拡大を通じて取り組んでいる、県内の農業経営の安定化並びに食育・地産地消プロジェクト“米粉チャレンジ”に参加。「つや姫」の米粉を使った米粉パンの開発を進めています。「つや姫」は米粉パンにすることで、甘み、旨み、香りをより楽しめるように。「つや姫」をはじめとする山形県産米の魅力を、米粉パンを通じて発信してまいりました。

### 平山果樹園との出会い



平山果樹園は、イチゴ、さくらんぼ、ラ・フランス、シャインマスカット、りんごなど、季節に合わせた旬の果物を栽培している山形県東根市にある果樹園です。果物以外にも、収穫時に出荷規格から外れてしまったものを、凍らせてかき氷のように削ったスイーツも販売。規格外品にも付加価値をつけ「とにかくおいしいものを食べていただきたい」と、食品ロスにも情熱を燃やすオーナーに、ふとしたきっかけで出会い、意気投合。商品開発が始まりました。

今回使用したのは、甘みが強くジューシーな東根市生まれの高級さくらんぼ「佐藤錦」。市場に出回らない訳ありのさくらんぼをジャムにして贅沢に使いました。また、訳ありとはいえ、味はもちろん高級さくらんぼ。そのままのフレッシュな状態も楽しめるよう、デニッシュ

にとスコーンにトッピングしています。

市場に出回らない訳あり品を活用することで、山形県産高級さくらんぼ「佐藤錦」の食品ロス削減につながるとともに、山形県産米「つや姫」の消費拡大にも貢献。R Baker では、今後も、たくさんの愛情とこだわりが詰まった山形の果物の規格外品を米粉パンに活用し、ご紹介していく予定です。



#### 山形平山果樹園のさくらんぼスコーン

さくらんぼとスコーンに生ホイップクリームを添えて。ケーキのようにお楽しみいただけます。  
価格： 380 円(税込)



#### 山形平山果樹園のさくらんぼマリッツオ

たっぷりの生ホイップクリームに「佐藤錦」のジャムを練り込んだ、贅沢なマリッツオ。  
価格： 380 円(税込)



#### 山形平山果樹園のさくらんぼデニッシュ

甘みが強くジューシーなフレッシュな「佐藤錦」は、R Baker 特製カスタードと相性抜群。  
価格： 360 円(税込)

販売期間:2023 年 6 月 10 日(土)~25 日(日)

販売店舗:R Baker 武蔵小杉店、京王聖蹟桜ヶ丘店、エキアプレミア和光店

※製造に手がかかるため、今回は3店舗のみでの展開となります。

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/>

## イートアンドのサステナビリティ

### サステナビリティ基本方針

## Eat+&の幸せを次の世代へ。

「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切に、全てのステークホルダーの幸福につながる持続可能な社会の実現を目指します。

### 7つの重点取組み

「Eat+&の幸せ」を、将来へと持続させていくために、「事業への影響」と「社会への影響」を考慮した「マテリアリティ（重点課題）」に基づき、「環境」「社会」「ガバナンス」の3つの視点より、7つの重点取組みテーマを選定いたしました。



＜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