

イートアンド・ベーカリー事業初となる セントラルキッチンが操業開始

～新しいビジネスモデルへのチャレンジと、社会課題解決へ～

イートアンドグループでベーカリーカフェ事業を手がけ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、以下 R Baker）は、山梨県・甲州市に R Baker 初となるセントラルキッチンを建設、2024年3月より操業を開始いたします。



R Baker は、『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、原料にこだわり、パンを製造しております。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原料として採用。オリジナル製法で米粉をブレンドしているため、R Baker のパンはもちり、しっとりとした食感が特長です。

このたび、R Baker としては初となるセントラルキッチンを、山梨県甲州市に建設いたしました。店舗の約 10 倍の冷凍設備を有し、焼成前冷凍パンと焼成後冷凍パンの製造を行います。このセントラルキッチンの操業を通じて、冷凍パンを活用した新たなビジネスモデルへチャレンジし、事業拡大を目指す考えです。また、特に製造に手間のかかるパンを中心に、製造工程をセントラルキッチンへ集約することによって、食品ロス削減やベーカリー業界の労働環境の改善など、社会課題の解決を図ります。



冷凍を活用した新しいビジネスモデルへのチャレンジ

イートアンドグループでは冷凍餃子をはじめとする冷凍食品を展開しています。グループ内で培ってきた冷凍技術・ノウハウをベーカリー事業でも応用するべく、まずはセントラルキッチンを操業いたしました。今後、冷凍パンの卸をはじめ、冷凍を活用した新しいビジネスモデルへとチャレンジしてまいります。



焼成後冷凍パンで、焼き立ての美味しさを全国へ

R Bakerは東北から九州まで、現在、全国に33店舗展開しております。一部の店舗で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た冷凍パンを販売。食べる前に電子レンジやトースターを使って温め直すと、湯気のとつ焼き立ての美味しさが蘇る冷凍パンです。この焼成後冷凍パンを、今後は、葡萄の一大産地である山梨県甲州市で、おいしい水と果物を使って開発・製造。全国どこにいても、こだわりの原料で作った焼き立てパンをお楽しみいただけるようになります。

ベーカリー業界独特の課題解決へ

焼成後冷凍パンは冷凍のまま販売可能なため、パンの廃棄ロス削減になります。またセントラルキッチンでは、R Bakerの大ヒット商品『のびるクロワッサン(のびクロ)』を製造、焼成前の状態で全国の店舗へ出荷しています。クロワッサンは他のパンと比べて製造に手間と時間がかかりますが、セントラルキッチンで製造を担うことにより、店舗では冷凍パンを焼くだけ。店舗のパン職人の作業が大幅に軽減しました。今後、セントラルキッチンで製造するパンの種類を増やしていくことにより、ベーカリー業界の労働環境の改善、クオリティの均一化にもつながります。



施設概要

正式名称:R Baker 山梨セントラルキッチン

所在地:山梨県甲州市勝沼休息 1612-1

専有面積:約 500 ㎡

建物面積:約 200 ㎡

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』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。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 広報 PR グループ 半田

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