

～大豆ミートソーセージは朝食にぴったり！～ 米粉パンで人気のベーカリー・R Baker (アールベイカー) から 『ゼロミートのフィットネスドッグ』が 1/23 新発売

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、大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:白石耕一)が展開する大豆ミート製品(※)「業務用ゼロミート ソーセージタイプ」を使った『ゼロミートのフィットネスドッグ』を、自社で運営するベーカリー・カフェ業態「R Baker(アールベイカー)」と「自家製酵母パン Coccinelle(コシニール)」の19店舗にて2023年1月23日(月)より発売いたします。



『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。小麦粉には米粉をブレンドして使用。全国に33店舗展開するベーカリーカフェでは、地酒の酒粕を練り込んだあんぱん、規格外野菜を活用したカレーパン、鰹節や蜂蜜など、地域の生産者とコラボレーションして開発した『心とからだに美味しい』オリジナルパンなども手掛けています。

今回新しく発売する『ゼロミートのフィットネスドッグ』は、近年注目されている大豆ミートを使った初めてのパン。健康的な毎日を応援するため、“フィットネスドッグ”と名付けました。大塚食品の「業務用ゼロミート ソーセージタイプ」は、植物由来の素材のおいしさを引き出した、ボリュームのあるソーセージ。パン生地にはローズマリーとほうれん草が練り込まれており、お家でリベイクした時の香りも爽やか。満足感がありながらもヘルシーな『ゼロミートのフィットネスドッグ』は、忙しい朝にぴったりの一品です。

※『ゼロミート』は大豆加工食品を使用しています。



「ゼロミートのフィットネスドッグ」 税込 350 円

発売日：2023 年 1 月 23 日(月)

大豆ミートのソーセージ・大塚食品の「業務用ゼロミート ソーセージタイプ」を米粉をブレンドした生地で包み、もちりしっとりとした食感を楽しめるパンで包み、焼き上げたパン。爽やかなローズマリーの香り、ほうれん草がアクセント。



販売店舗：全国の R Baker および Coccinelle の 19 店舗

(みなとみらい店、マルイシティ横浜店、イトーヨーカドー大井町店、京王聖蹟桜ヶ丘店、Emio 桜台店、錦糸町店、立川グリーンズプリングス店、海老名店、武蔵小杉店、ラゾーナ川崎店、エキアプレミエ和光店、柏高島屋ステーションモール店、theGreen 千葉ニュータウン店、エビスタ西宮店、Coccinelle 上本町店、大阪城公園店、THE GROUNDS BAKER 枚方 T-SITE 店、京都伊勢丹店、東香里店)

※その他の店舗でも順次発売予定。

■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。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