

～米粉のメロンパンだから“こめろんぱん”～ 米粉パンで人気のベーカリー・R Baker(アールベイカー)から 米粉のメロンパンが 5/15 から登場

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)」等にて、2023年5月15日(月)から6月30日(金)まで、米粉のメロンパン『こめろんぱん』シリーズ全6種類を販売いたします。



『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。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。

5月15日(月)から発売をする『こめろんぱん』も米粉を使用したメロンパン。米粉を使うことにより、外はホロっとさっくり、中はしっとりもちもち。「カスタードメロン」、「抹茶黒胡麻メロン」、「チャイラテメロン」、「レーズンパイメロン」など、色と味で選べる6種類をご用意いたしました。真っ黒のメロンパン「漆黒の抹茶クランベリーメロン」は、一口食べると抹茶味のパンと甘酸っぱいクランベリーが出てくる、驚きのメロンパン。直径が13cmと大き目サイズ。米粉パンの優しい味わいや食感をお楽しみください。

「こめろんぱん」 税込 390 円

発売日:2023 年 5 月 15 日(月)

全6種



カスタードメロン:
オリジナルカスタード
クリーム入り



チャイラテメロン:
ミルクティーとシナモン



抹茶黒胡麻メロン:
抹茶と黒胡麻



漆黒の抹茶クランベリーメロン:
カカオと抹茶とクランベリー



苺チョコレートメロン:
苺果汁入りの生地
チョコ



レーズンパイメロン:
表面はパイ生地、
中にはレーズン

販売店舗:全国の R Baker および Coccinelle、GROUNDS BAKER の全 27 店舗

マルシティ横浜店、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、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など

■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