

奈良漬×ベーグル!?
米粉パンで人気のベーカリー・R Baker(アールベイカー)に
日本ならではの具材と米粉ベーグルのマリアージュ
『Jベーグル』が10/1より新発売

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 以下 R Baker)」等にて、2023年10月1日(日)から漬物や味噌など日本特有の具材とベーグルを組み合わせた商品、Jベーグル(Japan bagel)全8商品を販売いたします。



J a p a n B a g e l

米粉を使ったしっとりもちもちのベーグルと日本ならではの具材が出会いました。驚きの組み合わせ、新鮮な味わいのJベーグルです。

米 粉	毎 食	一 食
--------	--------	--------



奈良漬くるみゴルゴンゾーラ
 Narazuke & Walnut & Gorgonzola



紅はるかどスイーツポテト
 Purple sweet potato

『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、もっちり、しっとりとした食感が特長です。

10月1日(日)から期間限定で発売をする『Jベーグル』は日本ならではの食材を使用している商品でJベーグルの『J』は JAPAN の頭文字を表しています。生地に米粉を使用し、しっとりもちもちとした食感が特徴のベーグルの中に、漬物や味噌、餅など日本ならではの食材を混ぜ合わせ、焼き上げました。

漬物とパンとくくと意外な組み合わせですが、パン自体発酵をしてから作られているので、漬物や味噌といった発酵食品との相性は抜群。『Jベーグル』では、奈良漬け、しば漬け、白みそなどの発酵食品以外にも、紅はるかや、餅明太チーズといった、日本ならではの味わいの具材を組み合わせています。全8種類の驚きの組み合わせ、日本の

美味しさを再発見できる『J ベーグル』をお楽しみいただけます。

「J ベーグル」 税込 160 円～

全 8 種

販売期間:2023 年 10 月 1 日(日)～12 月 31 日(日)

販売店舗:全国の R Baker および Coccinelle、GROUNDS BAKER の全 28 店舗

※材料が無くなり次第終了となります。

※販売開始日が異なる店舗も一部ございます。

※取り扱い店舗詳細はこちらをご覧ください。URL <https://r-baker.com/topics/>



奈良漬くるみゴルゴンゾーラ/ ¥240(税込)

くるみを混ぜ込んだ生地に、奈良漬とゴルゴンゾーラの特徴ある具材が組み合わさった新しい美味しさの商品です。



しば漬け白みそパルメザン/ ¥240(税込)

しば漬けにはマイルドな白みそが相性よく表面のパルメザンチーズをトッピングし焼き上げました。



紅はるかト Sweetポテト/ ¥240(税込)

秋の味覚が楽しめる、甘くて美味しいベーグル。サイコロ状の紅はるかト Sweetポテトクリームが入ったおやつにピッタリなほっこり一息つける商品です。

あおさ生地にもち・明太・チーズ

もち明太チーズ 税込 **¥240**

Rice cake & Spicy cod roe & Cheese 特定原材料 小麦・乳

もち明太チーズ/ ¥240(税込)

あおさの混ぜ込んだ生地にもち・明太・チーズ、日本が誇る黄金の組み合わせは、生地のもちもち食感を引き立てます。

生胡椒がアクセントでほろにまみチーズ

生胡椒とごぼうチーズ 税込 **¥240**

Pepper & Burdock & Cheese 特定原材料 小麦・乳

生胡椒とごぼうチーズ/ ¥240(税込)

ブラックペッパーが入った生地にもち・明太・チーズ、日本が誇る黄金の組み合わせは、生地のもちもち食感を引き立てます。

プレーン生地にかぼちゃ、にんじん、ブロッコリー、人参

4種野菜とチェダーチーズ 税込 **¥260**

4types vegetables & Cheddar cheese 特定原材料 小麦・乳

4種野菜とチェダーチーズ/ ¥260(税込)

プレーンな生地にもち・明太・チーズ、日本が誇る黄金の組み合わせは、生地のもちもち食感を引き立てます。

もちもちしっとりな美味しさ

プレーン 税込 **¥160**

Plane 特定原材料 小麦

プレーン/ ¥160(税込)

シンプルズベスト米粉と特別な小麦を配合しもちもちしっとりとした食感が特徴。そのままは、もちろんのことお好きな食材と一緒に召し上がってください。

黒糖のやさしい甘さ

黒糖 税込 **¥190**

Brown Sugar 特定原材料 小麦

黒糖/ ¥190(税込)

プレーンに鹿児島県徳之島産のサトウキビの黒糖を混ぜた優しい甘味を感じられる、いつまでも飽きのこない商品です。

■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』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ふ観点から、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/>

＜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