

栄養満点・グルテンフリー！やさしい甘さでうれしい！ ダイエット中のご褒美に！大豆粉のパンケーキが R Baker(アールベイカー)の2店舗で発売開始

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、R Baker 立川グリーンズプリングス店(東京都立川市)と the GROUNDS BAKER 枚方店(大阪府枚方市)で『お豆とお米のパンケーキ』を発売いたしました。



大豆と米粉から
ふわふわなパンケーキ出来ました！
大豆由来のソイホイップとアガベシロップをトッピング。
美容や健康を意識する方に嬉しい。
そして、もちろん
とってもおいしいパンケーキなのです！

ちよつと
カラダがよろこぶ

高たんぱく 14.4g	低糖質 薄力粉の40%減	低GI値
高食物繊維 薄力粉の2.5倍	高い脂肪燃焼効率 ソイホイップにMCTオイル含有	

単品 ¥980税込 ドリンクセット ¥1,200税込

『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、全国に34店舗展開をするカフェベーカリー、R Baker。このたび今までなかったパンケーキ『お豆とお米のパンケーキ』を開発しました。『お豆とお米のパンケーキ』は、高たんぱく、高食物繊維、低糖質で、栄養バランスに優れている大豆の粉と米粉をブレンドしたパンケーキです。大豆粉は独特の香りや味がありますが、米粉との配合やレシピの改良を重ねることで、口溶けふわふわのパンケーキに。また、パンケーキの醍醐味と言えば、シロップやホイップなどのトッピングですが、『お豆とお米のパンケーキ』では、自然な甘みのアガベシロップと、大豆由来のソイホイップをトッピング。そのうえ大豆粉と米粉は腹持ちもよく、美容や健康を意識する方に、うれしいスイーツです。

【商品概要】



お豆とお米のパンケーキ

単品 980 円(税込)

ドリンクセット 1,200 円(税込)

発売日:2023 年 12 月 18 日

販売店舗:R Baker 立川グリーンズプリングス店、
the GROUNDS BAKER 枚方店の 2 店舗

高たんぱく 14.4g、低糖質 薄力粉の 40%減、低 GI 値、
高食物繊維 薄力粉の 2.5 倍、高い脂肪燃焼効率
ソイホイップに MCT オイル含有

【スタッフの声】

R Baker は米粉のパンで人気ですが、今回、大豆粉のパンケーキに挑戦しました。レシピの研究・開発を続ける中、ランチをこのパンケーキに“置き換え”して 1 週間続けたところ、なんと-1.5kg の減量に！優しい甘さで、毎日食べても飽きないパンケーキです。

■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。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