

2024年大注目！“のびーる”クロワッサン 全国のR Bakerで販売スタート！

～SNSで500万回再生！約1500個が毎日午後には完売！～

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、東京・世田谷区の「R baker mini 祖師ヶ谷大蔵店」と東京・品川駅エキナカ商業施設「エキュート品川」のポップアップストアで販売をしている“のびーる”クロワッサン『のびクロ』を、2024年3月1日（金）より、全国の「R Baker（アールベイカー）」、「自家製酵母パン Coccinelle（コシニール）」、「THE GROUNDS BAKER（ザ・グラウンズベイカー）」全34店舗にて販売を開始いたします。



外はクロワッサンのようにサクサク、中はのびるほどにもちもちとした新感覚のクロワッサン。SNSで話題の『のびーるクロワッサン』が、3月1日（金）より、全国の「R Baker（アールベイカー）」、「自家製酵母パン Coccinelle（コシニール）」、「THE GROUNDS BAKER（ザ・グラウンズベイカー）」全34店舗にて販売をスタートいたします。

R Bakerは、『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、米粉を中心に原料にこだわりパンを作っております。米粉パンといえば、もちもちとした食感が特徴ですが、R Bakerでは、こだわりの原材料から独自に配合の研究をし、おもちのようにのびるほどの食感が新しい『のびーるクロワッサン』を開発しました。コラーゲンも配合し、伸びともちもち食感に一役買っています。

2023年9月より東京・祖師ヶ谷大蔵にて、12月からはJR「品川駅」にあるエキナカ商業施設「エキュート品川」内ポップアップストアでも販売を開始したところ、SNSで話題を呼び、動画は累計500万回再生を達成。約1500個が毎日午後には完売し、新幹線に乗って話題のパンを買いに来るリピーターの方までいるほど。R Bakerは、カフェを併設している店舗も多く、今回の全店販売スタートにより、話題のパンを焼きたてでお楽しみいただけます。

■商品概要

“のびーるクロワッサン” 290円(税込)～

種類:ミルク、ガトーショコラ、ロイヤルミルクティー



販売店舗: 全国の「R Baker(アールベイカー)」、「自家製酵母パン Coccinelle(コシニール)」、「THE GROUNDS BAKER(ザ・グラウンズベイカー)」34 店舗(2024 年 3 月 1 日時点)

<主要店舗>

- ・東京都: R Baker mini 祖師ヶ谷大蔵店、イトーヨーカドー大井町店、京王聖蹟桜ヶ丘店、Emio 桜台店、錦糸町テルミナ店、立川グリーンズプリングス店
- ・埼玉県: エキアプレミエ和光店
- ・千葉県: 柏高島屋ステーションモール店、theGreen 千葉ニュータウン店
- ・神奈川県: みなとみらい店、MARK IS みなとみらい店、マルイシティ横浜店、海老名店、武蔵小杉店、ラゾーナ川崎店
- ・大阪府: 大阪城公園店、Coccinelle 上本町店、東香里店、THE GROUNDS BAKER 枚方 T-SITE 店
- ・兵庫県: エビスタ西宮店

※店舗により、一部販売していない商品がございます。各店の販売商品は店舗までお問い合わせください。

<https://r-baker.com/shops>

■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