

ベーカリーカフェ・R Baker 瀬戸内産の完熟レモンを使った爽やかなレモネードを販売

イートアンドグループでベーカリーカフェ業態「R Baker(アールベイカー)」等を全国に38店舗展開している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、2024年7月26日(金)から夏季限定でレモネードの販売を開始いたします。



R Bakerはこのたび、夏期限定で瀬戸内産のレモンをたっぷり使用したレモネードの販売を開始いたします。瀬戸内海の温暖な気候で育った瀬戸内産の完熟レモンを使用し、まろやかな酸味で大人から子供まで楽しめるレモネードに仕上げました。

グリーンティーと合わせてさっぱり楽しめる『グリーンティーレモネード』、バタフライピーを使用し鮮やかな色の変化が楽しめる『ブルーティーレモネード』などもご用意いたしました。今年の夏は、色鮮やかで見た目も涼しげなレモネードと一緒に、R Bakerのパンをお楽しみください。

■販売商品



瀬戸内レモネード

瀬戸内産完熟レモンの甘さと酸味を存分に感じられる一杯です。

価格:450 円(税込)



グリーンティーレモネード

爽やかなグリーンティーにレモンの風味が香る。
さっぱりお楽しみいただける一杯です。

価格:480 円(税込)



ブルーティーレモネード

オリジナルレモンシロップを加えることで、青色から紫色にドリンクの色が変化。
飲むだけでなく、目で見て楽しめる一杯です。

価格:550 円(税込)

※商品写真はイメージとなります。

■販売期間

2024 年 7 月 26 日(金)～2024 年 9 月末まで(店舗により予告なく終了する場合がございます。)

■販売店舗

R Baker および Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の店舗

※一部取り扱いのない店舗がございます。

■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・崎間

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp