

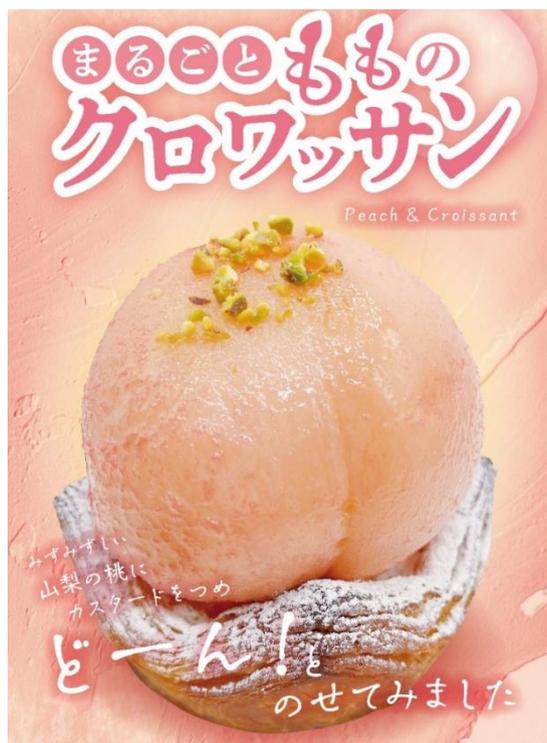
【各位】

2024年8月9日

株式会社イトアンドホールディングス・株式会社アールベイカー

桃をどーん！とのせてみました 『まるごともものクロワッサン』 新オープンの R Baker mini エキュート立川店他で限定販売

イトアンドグループでベーカリーカフェ事業を手がけ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、JR 立川駅構内にあるエキナカ商業施設・エキュート立川の2階に「R Baker mini（アールベイカーミニ）エキュート立川店」を2024年8月9日（金）にグランドオープンいたしました。また、オープン記念として、クロワッサン生地に旬の桃をまるごとのせた『まるごともものクロワッサン』を数量限定で販売いたします。



R Baker は、「心とからだに美味しいパンを」をモットーに、オリジナルな製法でブレンドした国産米粉など、こだわりの素材を使用したパンを提供しています。このたび40店舗目となる「R Baker mini エキュート立川店」が2024年8月9日（金）にオープンいたしました。



「R Baker mini エキュート立川店」では、常時50種類のパンを揃えています。小型店舗ながらも、店舗内にオーブンを設置し、クロワッサンやピザなど一部の商品を焼きたてで提供が可能。SNSで話題の“のびクロ（のびーるクロワッサン）”も店頭で焼き上げています。R Baker では、コンパクトな店内でパンの成型、オーブンでの焼成が可能な店舗を“R Baker mini”モデルとして、今後フランチャイズ展開を加速していく予定です。このスキームを可能にしたのは、今年3月にセントラルキッチンができたことによるもの。生地作りに時間のかかるクロワッサンは成型までセントラルキッチンで行い、店頭では焼き上げるだけの状態のパンが届きます。また他にも冷凍のパン生地が届くことで生地作りに時間とスペースを要しません。この“R Baker mini”モデルで、フランチャイズ展開を加速してまいります。

セントラルキッチンのある山梨県は、桃の収穫量日本一を誇ります。桃は、大きさや傷が少しいているだけで、規格外になり廃棄食材に。そこで、この規格外品の桃をまるごと使った、インパクト満点のクロワッサン『まるごとものクロワッサン』を、「R Baker mini エキュート立川店」では、オープンを記念して数量限定で販売いたします。

クロワッサン生地に乗っている桃は、種をくりぬいて、そこにオリジナルのカスタードクリームを詰めました。レモンをきかせ、少し酸味のあるカスタードクリームが桃の甘さを一層引き立てます。甘く柔らかい桃とクロワッサンのサクッとした食感をお楽しみいただけます。



産地直送まるごと！もものクロワッサン

価格：580 円

販売店舗：R Baker mini 立川エキュート店、R Baker 大阪城公園店、
R Baker the Green 千葉ニュータウン店、R Baker 広島 HiroPa 店、
R Baker 山梨セントラルキッチン(土日のみ)

販売期間：～8 月末まで販売予定

※仕入れの状況により、予告なしに終了する場合がございます。

■店舗詳細



R Baker mini エキュート立川店

グランドオープン：8 月 9 日(水)

東京都立川市柴崎町 3-1-1 エキュート立川店 2 階

5.28 坪

営業時間

月～土：10:00～21:00

日・祝：10:00～20:00

■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』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