

2025年の注目スイーツ“ネオ和菓子”！ 揚げどらやき!? 『あげどら』専門店が東京・世田谷にオープン ～食べ歩きしやすいバーガースタイルで、毎日1,000個完売！～

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、東京都・世田谷区にある「R Baker mini 祖師ヶ谷大蔵店」を、揚げどらやき『あげどら』専門店へ11月9日（土）にリニューアルオープンいたしました。



R Baker は、現在全国に 42 店舗展開しており、『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、原料にこだわり、パンを作っております。このたび「R Baker mini 祖師ヶ谷大蔵店」は、揚げどらやきという新しいアプローチの新感覚スイーツ『あげどら』を開発し、揚げどらやき専門店としてリニューアルオープンいたしました。

「R Baker mini 祖師ヶ谷大蔵店」は、SNS で話題の“のびーる”クロワッサン『のびクロ』発祥の地。『のびクロ』は発売直後から毎日 1,500 個完売していましたが、『あげどら』も毎日 1,000 個完売しています。『のびクロ』が大ヒットしたように、『あげどら』は 2025 年注目スイーツになること間違いなしです。

■『あげどら』の4つの特徴

①2025 年注目のキーワード“ネオ和菓子”

和菓子にはあまり使われない食材や調理方法を取り入れたり、今まで見たことがないようなビジュアルに仕上げたり。和菓子をアレンジした進化形和菓子“ネオ和菓子”が、今注目され始めています。

②ベーカリーの視点から生まれた“新感覚スイーツ”

一般的に、“どら焼き”はカステラ風のしっとりとした皮に餡を挟んで作られますが、『あげどら』の皮は専用の冷凍パン生地を揚げたもの。ふわっふわな生地に、餡やホイップバターを挟んだ、見た目は“どら焼き”の“新感覚スイーツ”です。使用する油にもこだわり、さくっと軽い揚げ上がりで時間が経過しても美味しく食べられます。ホイップバターやクリームチーズは北海道産、根室・釧路の厳選素材を使用しています。



③食べやすい！デザイン

『あげどら』は、バーガー袋に入れてご提供しています。気軽に購入しやすく、食べ歩きもしやすい。餡の入った定番の商品からホイップバター、クリームチーズ、ブラッドオレンジ、ピスタチオなど全 24 種、『あげどら』『ミニあげどら』とサイズは2種、1 個 150 円〜と、手に取りやすい価格も人気。オープンから 2 週間余りですが、既に 3 割以上がピーターとして購入されています。

④閉店間際でも“できたて”を買える！

コンパクトな店内で、できたての『あげどら』を提供できるのは、セントラルキッチンで生地を製造し、冷凍状態で店舗へ届けているからです。店頭では、解凍した生地を発酵させ丸めて揚げるだけ。生地作りに時間とスペースを要しません。揚げたての皮は、そのまま急速冷凍で1分。ふわっふわの状態をキープすることができます。またそのまま冷凍し続けて保管することで、食品ロスの削減も可能に。このスキームでフランチャイズ展開を加速して行く予定です。

■店舗詳細



揚げどらやき専門・R Baker mini 祖師ヶ谷大蔵店

営業時間：10:00～19:00

定休日：月、火

住所：東京都世田谷区祖師谷 1 丁目 10-7

アクセス：小田急線「祖師ヶ谷大蔵」駅徒歩3分

■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作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、私たちは日々パン作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 戦略部 半田・崎間

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