

雑穀、もち米、国産米粉。パンから“ごぱん”へ！ 新生「R Baker(アールベイカー)」最大規模の旗艦店 「うめきたグリーンプレイス店」オープン ～国産米粉を使った心とからだに嬉しいベーカリーカフェ～

イー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、45店舗目となる「R Baker(アールベイカー)うめきたグリーンプレイス店」を、2025年3月21日（金）にオープンいたしました。



お米を食べる

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。「R Baker うめきたグリーンプレイス店」では、より素材にこだわって店内の厨房で生地からパンを製造しています。（クロワッサン類を除く）

R Baker の店舗では、山梨県甲州市にあるセントラルキッチンの近隣で採れた旬の果実から酵母を起こしてパン作りに使用しています。また、生地作りの工程では、炊いたお米をブレンド。これにより、米粉だけをブレンドする場合に比べて、よりもちりとした食感を実現しています。さらに小麦粉にもこだわり、高級パスタで使用される「デュラム小麦」を使用。ふっくらモチモチとした食感と黄色い食感をそそられるパンに焼きあがります。





生地には、炊いたお米だけではなく、黒米・赤米・緑米・玄米などの雑穀も混ぜ合わせているので、お米の粒が生地に混ざっているのが、焼き上がりのパンからも見て取れます。栄養価が高い雑穀を使用することで健康効果だけではなく、食感もお楽しみいただけます。



パン・新時代



店頭には、『のびーるクロワッサン』や『米粉のクロワッサン』など人気商品をはじめ、常時 60 種類のパンが並びます。大きくカットした野菜が乗ったこだわりのパンがずらりと並んでいるのは、カラフルで圧巻です。



うめきた公園の目の前に位置する「R Baker うめきたグリーンプレイス店」。50 席ある店内には古木を利用した席を多くご用意。緑豊かな景色と自然を感じられる席で、香り豊かなコーヒー、本格抹茶など、カフェ利用がおすすめです。パンを通じて、ワクワクする食体験をご提供いたします。

店舗詳細

R Baker うめきたグリーンプレイス店

所在地：大阪市北区大深町 5-1 うめきたグリーンプレイス 2F

営業時間：8:00～21:00

定休日：なし

店舗面積：約 60.2 坪

座席数：50 席



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使うことで、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>

株式会社イー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