

【各位】

2026年1月8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

～まだまだ“のびーる”ドーナツ旋風！～ 大ヒット“のびクロ”を生んだベーカリーR Baker から 新たな進化系ドーナツが誕生

イトアンドグループでカフェベーカリー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、運営するベーカリーカフェ業態「R Baker（アールベイカー）」等全国45店舗にて、進化系ドーナツを2026年1月8日（木）より順次販売いたします。



R Baker は『心とからだにおいしいパンを』をコンセプトに、こだわりの国産米粉をメイン材料に使用し、もっちり、しつとりとした食感が特徴のパンを作っています。特に、看板商品の『のびーるクロワッサン』は、外はクロワッサンのサクサク、中はお餅のようにのびる新食感が魅力で、SNSで500万回再生、毎日5,000個が完売するなどご好評をいただいております。そしてこのたび、R Baker では『のびーるクロワッサン』に続けて、のびーる“ドーナツ”を開発。進化系ドーナツを発売いたします。

■もちもち食感は、不動の人気！

『のびのび』ドーナツは、R Baker で得意のもちもち食感のドーナツ。ドーナツ生地にお餅のような成分をプラスして生地を製造しました。店内で揚げた後、フレーバーシュガーを振り、中には生クリームを詰めています。フレーバーは、定番のシュガー、きな粉、抹茶シュガー、ほうじ茶シュガーと個性豊かなフレーバーを揃えました。表面をキャラメリゼした“ブリュレ”もユニーク。パリッとした食感、もっちりとした生地、そして濃厚な生クリームが絶品です。



■“ふわふわ”生ドーナツ、“むちむち”ベーグルドーナツも新登場！

ドーナツ旋風は、まだまだ続いています。『のびのび』ドーナツのようにもちもち食感の生地が特徴だったり、油で揚げていない焼きドーナツ、ザクザクとした素朴な味わい、華やかなトッピングが楽しいドーナツまで。そこで R Baker では、『のびのび』ドーナツの他にも、進化系ドーナツを開発。生ドーナツのしっとりふわっとした食感を楽しめる『ふわふわ』ドーナツ。そして、ベーグル生地をベースにした『むちむち』ドーナツ(*)。ベーグルのように茹でてから油で揚げることで、カロリー控えめに。むっちりとした生地で食べ応えのあるドーナツです。



『ふわふわ』ドーナツは、シンプルなシュガードーナツをはじめ、きな粉。淡いピンク色がかわいいWベリー、レモン&ピスタチオ、キャラメル＆チョコなど、カラフルなトッピングが楽しい個性豊かなフレーバー。『むちむち』ドーナツ(*)は、キャンディ、キャラメルナッツ、ラムシロップ漬したライフルーツ、黒糖シュガーとクリームチーズをサンドしたベーグルサンド(クリームチーズ)の5種のフレーバーが並びます。

(*)『むちむち』は 2026 年春頃発売予定

■商品概要



進化系ドーナツ『のびのび』 360 円～

フレーバー:全5種(シュガー、きな粉もち、抹茶シュガー、ほうじ茶シュガー、ブリュレ)
販売店舗:R Baker、Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の各店



進化系ドーナツ『ふわふわ』 360 円～

フレーバー:全5種 (プレーン(シュガー)、きな粉、Wベリー、レモン&ピスタチオ、キャラメル＆チョコ)
販売店舗:R Baker、Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の各店





進化系ドーナツ『むちむち』 350 円～

フレーバー:全5種(キャンディ、黒糖シュガー、キャラメルナッツ、ドライフルーツ(ラムシロップ)、ベーグルサンド(クリームチーズ))

販売店舗:R Baker、Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の各店

※2026年春頃発売予定



■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、もっちり、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、私たちは日々パンづくりに向き合っていきます。

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