

# ～トレンドを生み出すベーカリー「R Baker」～ まるで“高級和菓子”のような『あんぱん』が誕生！ 贈答品や手土産にもおすすめ

イー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、バラエティ豊かな餡を使用した新商品『あんぱん』を 2026 年4月1日（水）より発売いたします。



R Baker は『心とからだに美味しいパンを』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、もちり、しっとりとした食感が特徴のパンを作っています。看板商品の『のびーるクロワッサン』は、SNS で 500 万回再生、毎日 5,000 個が完売するなど好評をいただいております。2025 年トレンド“ネオ和菓子”として話題になった新食感のどらやき『揚げどら』も R Baker の商品です。これら『のびーるクロワッサン』や『揚げどら』に続き新たに開発をしたのが、ベーカリーの定番『あんぱん』。バラエティ豊かな餡を使用し、見た目も味も新しい『あんぱん』が誕生いたしました。

このたび誕生した新しい『あんぱん』では、パン生地より多い量の餡を包み込みました。中の餡は8種類。大粒でボリュームのある『大納言』、北海道産あずきを使用し、あずき本来の風味を楽しめる『白黒こし餡』などのスタンダードな餡の他、白餡とチョコのコンビに胡桃の食感が楽しい『白餡/チョコ/胡桃』、ピンク色の桜餡と柚子餡のコンビネーション『柚子/



桜』、北海道産南瓜を使用した南瓜餡とダイスカットのスイートポテトが入った『南瓜/薩摩芋』。『黒胡麻/紫芋』、『カフェオレ/紅茶』、『抹茶/苺』などもラインアップ。あんこ好きの方も納得のボリューム、色鮮やかで目にも楽しいあんぱんです。

また、あんぱん4つが入る専用化粧箱を用意しました。贈答品や手土産の用途にもお使いいただける、高級和菓子をイメージした、いままでにない新しいあんぱんです。



### ■商品概要

あんぱん

フレーバー: 柚子/桜、黒胡麻/紫芋、白黒こし餡、白餡/チョコ/胡桃、南瓜/薩摩芋、大納言、カフェオレ/紅茶、抹茶/苺

特製のあんぱん生地に総量 60g のあんこを包み込みました。

ラインアップはバラエティ豊かな 8 種。

価格: 各 260 円(税込)~

販売日: 2026 年 4 月 1 日~

販売店舗: R Baker、Coccinelle、Grounds Baker 全店

※店舗により価格が異なります。

※順次発売いたします。



柚子/桜



黒胡麻/紫芋



白黒こし餡



白餡/チョコ/胡桃



南瓜/薩摩芋



大納言



カフェオレ/抹茶



抹茶/苺

### ■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・田原

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