

～2026トレンド“進化系ベーグル”に R Baker も参戦！～ **米粉とセモリナ粉でもちもち食感のベーグル！** **6 種類のトッピングで新登場**

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 48 店舗にて、『北海道ミルクベーグル』をベースにしたバリエーション豊富な商品を 2026 年 6 月 1 日（月）より発売いたします。



今年の 4 月に登場し、ほどよい弾力ともちもちとした食感が人気の『北海道ミルクベーグル』に 6 種のトッピングが登場。多彩な味わいを楽しめるベーグルフェアを開催します。

『北海道ミルクベーグル』は、米粉とセモリナ粉を使用したもちもち食感が特長です。セモリナ粉は小麦粉と比べて GI 値が低くタンパク質が豊富、粗く挽いて作られているため消化も緩やかな食材です。

ラインアップは、シンプルながら塩気とバター風味があとを引く『塩ベーグル』、白ごまと黒ごまを使用し香ばしいごまの風味を存分に楽しめる『白黒セサミ』、ベーコンとチーズにブラックペッパーを効かせた食べ応えのある『ペッパーベーコンチーズ』、焼きとうもろこしの甘みと香ばしさを味わえる『焼きとうもろこし』、はちみつの甘みとチーズの塩味が相性抜群の『ハニーチーズベーグル』、インパクトのある見た目 SNS 映えも楽しめる『ザ・明太』の 6 種です。

ベーグルといえば、むっちりとした硬めの生地です。カラフルなトッピングやもちもちとした食感のベーグルが、今、2026 年のトレンド“進化系ベーグル”として話題になりはじめています。アールベイカーならではのベーグルをお楽しみいただけます。

■商品概要

北海道ミルクベーグルフェア

フレーバー：塩ベーグル、白黒セサミ、ペッパーベーコンチーズ、

焼きとうもろこし、ハニーチーズベーグル、ザ・明太

ラインアップはバラエティ豊かな 6 種。

価格：各 290 円(税込)～

(塩ベーグル 320 円(税込)、白黒セサミ 290 円(税込)、ペッパーベーコンチーズ 390 円(税込)、

焼きとうもろこし 390 円(税込)、ハニーチーズベーグル 320 円(税込)、ザ・明太 390 円(税込))

販売日：2026 年 6 月 1 日(月)～

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。



塩ベーグル



焼きとうもろこし



ザ・明太



ハニーチーズベーグル



白黒セサミ



ペッパーベーコンチーズ

■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