



【各頁】

2026年6月26日

株式会社イートアンドホールディングス・株式会社アールベイカー

R Baker・北海道産脱脂粉乳を活用した 新しいパン生地を全国展開 ～本業を通じて社会課題解決とおいしさ向上を両立～

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、以下 R Baker）は、北海道産脱脂粉乳を使用した新しいパン生地を開発いたしました。

全国に 44 店舗展開するベーカリー・R Baker は、山梨県のセントラルキッチンを活用し、北海道産脱脂粉乳を使用した新しいパン生地を開発しました。

乳業業界では、バター需要に対して脱脂粉乳の需要が十分に伸びず、在庫の有効活用や需要創出が長年の課題となっています。一方で、脱脂粉乳を使用しパンを製造する場合、生地品質管理が難しく、ベーカリー業界ではなかなか活用が進んでおりませんでした。

R Baker ではセントラルキッチンで熟練職人がパン生地の製造を一元管理している体制を活かし、原料の一部を北海道産脱脂粉乳へ切り替えた新しいパン生地を開発、その第一弾商品として『北海道ミルクベーグル』を 4 月に発売いたしました。脱脂粉乳の活用は、社会課題に対する取り組みとしてだけでなく、パンのミルク感やコクの向上という商品価値にもつながりました。6 月には『北海道ミルクベーグル』関連商品のフェアをスタートし、8 月には第二弾企画を予定しています。

背景

国内の乳業業界では、バター製造の過程で生じる脱脂粉乳の需要拡大が継続的な課題となっています。さまざまな業界によって需要創出に向けた取り組みが進められているものの、持続的な消費拡大には至っておらず、新たな活用方法の創出が求められています。

R Baker だからできた挑戦

脱脂粉乳をパン製造に使う場合、水分量の調整、発酵管理、生地の安定化など、熟練した職人の経験や技術が必要となります。

個人ベーカリーでは技術力はあっても大量に使用することは難しく、大手チェーンでは原料変更による影響が大きいため導入ハードルが高くなります。R Baker は全国 44 店舗を展開していますが、パン生地製造は山梨県のセントラルキッチンで集約しています。熟練職人が原料特性に合わせて配合や製法を調整できるため、品質を維持しながら脱脂粉乳の活用が実現できたのです。



本業を通じたサステナビリティ推進

イトアンドグループでは、「食品ロス削減」をサステナビリティ重点課題として取り上げています。R Baker では、国産乳資源の有効活用をはじめとする「食品ロス削減」と「商品品質の向上」を同時に実現する、本業を通じたサステナビリティを推進していきます。

商品概要

北海道ミルクベーグル

今回開発した新しいパン生地を使用した第一弾商品。北海道産脱脂粉乳を使用することで、従来以上にミルクの風味やコクを感じられる味わいに仕上げられています。

今後の展開

2026年6月より、北海道ミルクベーグルを中心としたフェアを全国店舗で展開中です。さらに8月には第二弾商品を発売予定。今後も北海道産脱脂粉乳を活用した商品開発を継続し、パンを通じた食品ロス削減や国産乳資源の有効活用に取り組んでまいります。

商品紹介：<https://r-baker.com/topics/647/>

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部

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

