

## 滋賀県合同庁舎の食堂に R Baker のパンを導入！ 公共施設への展開を強化、日常に健康的なおいしさを提供 ～イートアンド・ベーカリー事業の新モデル第 2 弾～

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、滋賀県「大津びわ湖合同庁舎」の食堂「唐印屋」にて、R Baker のパンの導入が決定したことをお知らせいたします。



アールベイカーは、「健康価値を、確固たる事業価値へ。」をキーワードに、大型総合病院、医療モール、社員食堂、高齢者・教育福祉施設内などを対象とした出店プロジェクトを開始しております。

このたび、昨年オープンした「関東脳神経外科カフェテラス店(埼玉県熊谷市)」に続く第 2 弾として、滋賀県「大津びわ湖合同庁舎」1 階の食堂「唐印屋」にて、R Baker の健康的なパンの販売を開始いたします。

本食堂「唐印屋」はこれまで、合同庁舎で働く職員の皆様をはじめ、関係者の皆様、ご来庁の市民の皆様へ、定食等の食事を提供してまいりました。今回のリニューアルオープンを機に、従来の食堂メニューに加えて R Baker のパン提供を開始することで、日々の食事に「手軽さ」と「健康志向」の選択肢を拡充し、施設利用者の皆様の多様なニーズにお応えしてまいります。

## 医療・公共施設との高い親和性

今回の導入は、病院内モデルや食パン専門店のリモデルに続く、新たな出店・展開モデルです。R Baker が培ってきた商品開発力と食材の安定供給体制を活かし、既存の食堂機能を生かしながら、施設内「食」の価値向上と運営の持続性に貢献してまいります。

R Baker では、バラや野菜・果物の自然酵母を活用したパンをはじめ、低糖質パンや国産米粉のパンなど、日常に取り入れやすい“健康的なおいしさ”を追求しています。健康志向の高い施設利用者の皆様にとって、毎日の食事の満足度を高める提案が可能です。

合同庁舎内食堂は、職員の皆様、関係者の皆様、ご来庁の市民の皆様など、一定の利用が見込める環境にあります。外的景気要因に左右されにくい安定稼働が期待できることも、今回の導入の大きな強みです。

R Baker は、病院内、公共施設内、社員食堂等の立地特性に合わせたパートナー型の展開を強化し、健康志向の商品を通じて、施設利用者の皆様の食体験向上と、施設運営の課題解決の両立を目指してまいります。

## 店舗概要

店名：唐印屋

所在地：滋賀県大津市京町 3 丁目 1-1 6F(大津びわ湖合同庁舎内)

営業時間：9:00～14:45

(※時間帯により提供できるメニューが異なります)

定休日：土日祝日

リニューアルオープン日：2026 年 6 月 29 日(月)

店舗面積：60 坪(厨房 33 坪、客席フロア 30 坪)

座席数：96 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つかうことで、からだの中から健康を支えるパンをつくることを心がけています。山梨県にあるセントラルキッチンで、熟練職人が技術と手間をかけ製造した冷凍生地を店舗へ配送しています。特に時間のかかるクロワッサンや生地作りをセントラルキッチンで行い、店頭では焼き上げるだけなど、簡略した製造工程を実現できる状態で届きます。

1 つのパンが、1 人の心豊かな時間を紡ぐように。そう願ひ、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 部  
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp