

R Baker 創業以来初の公開フランチャイズ募集 先行加盟説明会を東京・大阪で開催 ～月商 4,500 万円を突破したベーカリーモデルの売上づくりを公開～

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)」において、創業以来初となる公開フランチャイズ募集に伴い、東京・大阪にて先行加盟説明会を開催いたします。



2026年5月、「R Baker うめきたグリーンプレイス店」は単月で月商 4,500 万円を達成しました。これは「大阪王将」を擁するイートアンドグループの過去 50 年の歴史においても過去最高売上となる実績です。今回の説明会では、この高売上モデルを生み出した商品戦略や店舗運営の考え方に加え、R Baker が構築してきた「イノベーションベーカリー」の発想について、実例を交えながらご紹介いたします。

■ 2026年5月、月商 4,500 万円突破の高売上モデルを公開



今回の先行加盟説明会では、この実績を生み出した背景にある商品戦略、売場づくり、オペレーション、立地、利益構造までを含め、加盟検討者に向けて具体的に公開します。単なるブランド説明にとどまらず、どのように売上をつくり、どのように店舗運営へ落とし込んでいるのか、実店舗見学や試食も交えながら複眼的に理解いただける場とする予定です。

■ 「イノベーションベーカリー」という出店発想

今回ご紹介する「イノベーションベーカリー」は、従来型ベーカリーで課題となりやすかった大きな初期投資、パン職人の採用・育成負担、製造体制の属人化といったハードルに対し、より現実的かつ成長可能性の高い形でベーカリー事業を成立させるための考え方です。公式案内で公開している「イノベーションベーカリーパッケージ」は、出店コストを 3,000 万円～4,000 万円という従来の約半額に抑えながら、月商 4,500 万円モデルへ挑戦できる設計です。

これにより、新規参入をご検討の企業様はもちろん、既存業態からの転換や第二の事業の立ち上げを模索する皆様にとっても、現実味のある選択肢をご提案します。

■ 高売上モデルを支える店舗運営の仕組み



R Baker では、セントラルキッチン(CK)を活用した冷凍技術を基盤に、店舗ごとの製造負担を軽減しながら、売場、商品、販促、人員配置を最適化する考え方を推進しています。冷凍生地や冷凍パンを活用することで、職人依存を抑えつつ品質と生産性の両立を図るとともに、地域特性に応じた価格設計や商品構成、販売手法までを体系的に整備しています。これにより、持続的な店舗運営と高売上モデルの再現性向上の両立を目指します。

■ 商品力・販促・現場支援まで一体で伴走

R Baker の強みは、単なる省力化や出店支援にとどまりません。売上の核となるキラー商品、継続来店を促す派生商品の開発、催事スケジュールの設計、販促企画、SNS デザインまで、本部が実績に基づいて伴走できる体制を整えています。説明会では、こうした「売れる仕組み」と「回る仕組み」の両面について、成功モデルの具体事例を交えながらご説明いたします。加盟検討者の皆さまにとって、ベーカリー事業の可能性と実行イメージを具体化できる機会となることを目指しています。

■ 代表取締役社長 廣谷光彦 コメント

「R Baker は、商品力やブランド力だけでなく、現場で成果につながる仕組みづくりを磨き続けてきました。今回の説明会では、直近で月商 4,500 万円を達成したモデルの考え方を、できる限り具体的にお伝えしたいと考えています。新たにベーカリー事業への参入を検討されている方、既存事業の次の柱を探している方にとって、前向きな一歩につながる場になれば幸いです。」

■ 先行加盟説明会 開催の背景

R Baker は、「心とからだに美味しいパンを」をテーマに、国産米粉を活かしたもちり・しっとりとした食感のパンや、日常に心地よい余白を生む店舗空間づくりを大切にしてきました。焼きたてのパンと、他愛もない会話が自然に生まれる場所として、多くのお客様に親しまれてきたブランドです。今回、ブランドとしての確かな成長と、高売上モデルの実績をひとつの節目と捉え、創業以来初となる公開フランチャイズ募集を正式に解禁いたします。東京・大阪で開催する先行加盟説明会を通じて、加盟を検討される皆さまに、R Baker の現在地と今後の可能性を直接お伝えしてまいります。

■ 開催概要

名称: R Baker 先行加盟説明会

対象: 個人事業主を含む法人・個人

内容: ブランド説明、事業モデル説明、イノベーションベーカリー説明、ダイナミックオペレーションシステム説明、成功モデル共有、実店舗見学、試食

所要時間: 約 90 分

定員: 各回先着 3 社限定

申込方法: メールにて受付

【開催日程】

<東京会場>

- ・2026年7月16日(木)13:30～15:00 品川オフィス [イートアンドホールディングス本社]
- ・2026年7月19日(日)13:30～15:00 R Baker 武蔵小杉店 [アッパーミドル層モデル]
- ・2026年7月31日(金)11:00～12:30 品川オフィス [イートアンドホールディングス本社]
- ・2026年8月4日(火)13:30～15:00 R Baker 立川グリーンズプリングス店 [地方都市モデル]

<大阪会場>

- ・2026年7月25日(土)13:30～15:00 R Baker うめきたグリーンプレイス店 [高売上モデル]
- ・2026年7月26日(日)11:00～12:30 R Baker 大阪城公園店 [SNS バズ店舗モデル]
- ・2026年8月6日(木)15:00～16:30 R Baker 大阪城公園店 [SNS バズ店舗モデル]
- ・2026年8月7日(金)13:30～15:00 R Baker うめきたグリーンプレイス店 [高売上モデル]

※最新の受付状況は申込時にご確認ください。

【申込先・お問い合わせ先】

アールベイカー フランチャイズ事務局

担当: 加盟開発グループ

Mail: rb-kameikaihatsu@eat-and.jp

受付時間: 10:00～17:00(平日)

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