

【各位】

2026 年 9 月 3 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

わずか 6 坪の「超コンパクトモデル」店舗が誕生！ 「R Baker 品川イノベーションパーク店」 9 月 4 日オープン ～古材を再利用したサステナブル空間。五感で楽しむオフィスのオアシス～

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、直営店舗となる「R Baker（アールベイカー）品川イノベーションパーク店」を、イートアンドグループ東京ヘッドオフィス向かいのビル1階に 2026 年 9 月 4 日（金）にオープンいたします。本店舗の出店により、同日時点での店舗数は 46 店舗となります。



アールベイカーは、「心とからだに美味しいパンを」をモットーに、オリジナルな製法でブレンドした国産米粉など、こだわりの素材を使用したパンを提供しています。このたびオープンする「R Baker 品川イノベーションパーク店」は、最新の研究・実験ができるビル（R&D 特化型オフィス）の環境に応じた新業態として、多様化するオフィスワーカーのニーズに応える新しいベーカリー & カフェの形を提案してまいります。

■ 6 坪の限られた空間で実現する「超コンパクトモデル」

本店舗は 6 坪ながら、独自開発の冷凍生地による焼き立ての美味しさと、焼成後冷凍技術で旨味を閉じ込めたパンの両方を提供する「超コンパクトモデル」として設計されています。店舗カウンターなどには古民家解体時の木材をアップサイクル(再利用)して使用しており、サステナブルな視点を取り入れた空間デザインが特徴です。古材と新材を組み合わせた温かみのある内装や、R 形状のパン台・オーダーカウンターを採用することで、無機質になりがちなオフィスビルの空間にやさしさと温かみのある安らぎを提供いたします。ゲストが五感でコーヒーとパンを楽しめる、ライブ感あふれる店舗空間を実現。訪れる人々に日々の小さな幸福感とぬくもりのある豊かな時間を提供できる存在でありたいと考えております。

■ 最先端 R&D 拠点の活動を支える食の場として

出店先となる「品川イノベーションパーク」は、ラボ用途に対応する給排気や各種設備を備え、最先端の R&D 活動を支える注目の特化型オフィスビルです。研究や実験に励むワーカーの皆様へ、日常の活力となる美味しいパンとコーヒーをお届けし、忙しい仕事の合間にほっと一息つける空間を目指しました。

■ 中長期的な成長に向けた戦略的拠点(モデル店舗・開発拠点)

本店舗の開設は、単なる店舗拡大にとどまらず、アールベイカーの事業成長における重要な役割を担っています。

①新規加盟獲得のモデル拠点(ショールーム機能)

省スペース・低コストで展開可能な「超コンパクトモデル」の成功事例として、今後の新規フランチャイズ展開のためのショールーム店舗です。

②新メニューの開発拠点

通常店舗では検証が難しい新たなメニューの開発や、テストマーケティング拠点としても積極的に活用します。





■ 店舗概要

- ・店名: R Baker 品川イノベーションパーク店
- ・所在地: 〒140-0002 東京都品川区東品川 4-12-6 品川イノベーションパーク 1 階
- ・オープン日: 2026 年 9 月 4 日(金)
- ・営業時間: 8:00 ~ 18:00
- ・定休日: 土・日・祝日
- ・店舗面積: 約 6 坪

※近隣に飲食可能なフリースペースあり



■ 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、もちもち、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/>