

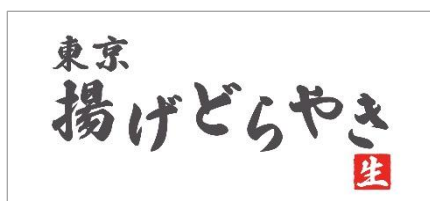
サクツともちもち！新感覚和スイーツ「東京揚げどらやき」 関西初上陸！大阪・京橋駅に 4 日間限定出店 ～わずか 8 坪から開業可能なフランチャイズ(FC)展開を本格化～

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（本社：東京都品川区、代表取締役社長：廣谷光彦）は、「東京揚げどらやき」のフランチャイズ 1 号店を 2026 年 10 月 13 日（火）～16 日（金）、大阪・京橋駅構内に期間限定でオープンいたします。



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。

このたび大阪にオープンする「東京揚げどらやき」は、お馴染みの「どらやき」のフォルムに、独自の製菓技法と揚げ技法を掛け合わせたこれまで誰も味わったことのない新感覚の和スイーツです。こだわりの米油でサクツと揚げた香ばしい生地と、口いっぱい広がる濃厚な甘みが織りなす味わいは、一度口にすれば忘れられない“ヤミツキ性”を秘めています。



■ 大阪・京橋駅を皮切りにスタートする、注目のFC1号店と新商品『名物きなこまみれ』

今回の出店では、直営試験店舗の「東京揚げどらやき 祖師谷大蔵店」で熱狂的な支持を集めた大人気商品『あげどら・きな粉もち』が、新たな目玉商品『名物きなこまみれ』として生まれ変わります。もっちりとのびるお餅と濃厚なあんこ、そして惜しみなくまぶされた香ばしいきなこが織りなすハーモニーは、食べる人の心を一瞬で奪う贅沢な仕上がりです。京橋駅での催事出店を皮切りに、関西エリアの主要な駅ナカや百貨店の催事場など、人の往来が絶えない特等席へ続々と進出を予定しています。日常のふとしたご褒美や食べ歩きのお供として、多くのお客様に新しい美味しさをお届けしてまいります。



■ 店舗面積 8 坪・簡単オペレーションで全国へ。「スモールスペック FC」

そして、この「東京揚げどらやき」の魅力は、お客様を魅了する商品力だけにとどまりません。アールベイカーが自信を持ってお届けする「スモールスペック FC パッケージ」として、全国のパートナー様へ向けた展開を本格化させています。製造スペースと販売スペースを合わせても、わずか 8 坪という驚異の小スペースで開業が可能であり、山梨のセントラルキッチンで製造した冷凍生地を「解凍・成形・揚げる」だけの極めてシンプルなオペレーションを実現しました。飲食店の運営がはじめての方や、唐揚げ専門店・タピオカ専門店等からの業態変更を検討されているオーナー様でも、スムーズに高収益を目指せる設計となっています。

■ 中長期的な成長に向けた戦略的拠点

本店舗の開店は、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 スモールスペック FC パッケージ

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 FC 展開のための戦略的パッケージです。

② 唐揚げ専門店からの業態変更

日本国内では飽和状況にあると言われている唐揚げ専門店を、設備・立地ともに有効活用するためのビジネスプランとして「唐揚げ専門店」から「スイーツブランド」へ積極的に展開できる FC パッケージです。

■ 店舗概要

製造拠点：東京揚げどらやき

製造拠点住所：大阪府門真市東田町 21-11

催事場所：大阪・京橋駅構内（京阪電車「京橋駅」中央改札口を出たところ（改札外））

催事期間：2026 年 10 月 13 日（火）～2026 年 10 月 16 日（金）

催事営業時間：13:00～22:00（完売次第終了）

※以降は随時、関西エリアの百貨店・商業施設・駅構内等で「東京揚げどらやき」を出店いたします。次回は 2026 年 11 月 5 日（木）～2026 年 11 月 11 日（水）に SWEET BOX 京阪天満橋店での出店を予定しております。

詳細は、R Baker 公式ウェブサイト(<https://r-baker.com/>)にて随時ご紹介いたします。

■ R Baker(アールベイカー)について

「心とからだにおいしいパンを」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/>

＜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