【各位】

2026 年 11 月 4 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

子育て支援型ベーカリーカフェ「R Baker 半田店」11 月 11 日グランドオープン

～保育園・子育て支援拠点・ベーカリーカフェがひとつの敷地に～

イートアンドグループで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、愛知県半田市にベーカリーカフェ「R Baker（アールベイカー）」の新店舗「R Baker 半田店」を2026 年 11 月 11 日（水）にグランドオープンいたします。



「心とからだにおいしいパンを」をモットーに、国産米粉や果実の酵母などこだわりの素材を使用したパンとコーヒーを提供するアールベイカー。「R Baker 半田店」は、認可保育所「みらい保育園」と地域子育て支援拠点事業所「KORO＊KORO＊はうす」が並ぶ敷地内に、新築店舗としてオープンいたします。運営はフランチャイズ方式で、子育て支援事業を展開する「子育て支援 プレママクラブ」が担います。

3 つの施設が融合する、子育て支援型店舗

半田市は、日経 BP 総合研究所がまとめた「シティブランド・ランキング―住みよい街 2025―」で中部エリア 8 位にランクインしています。2024 年版の評価では、「公園が多い」項目で全国 26 位、「子どもを遊ばせる場所が多い」項目で全国 31 位にランクインするなど、親子で楽しめる憩いの場が数多くある街です。今回、「R Baker 半田店」がオープンするのは、半田市の亀崎地区。このたび、同じ敷地内にベーカリーカフェが加わり、保育園・子育て支援拠点・ベーカリーカフェの 3 施設が融合した「子育て支援型店舗」としてオープンいたします。



運営を担う「子育て支援 プレママクラブ」は、保育園・学童保育所・子育て支援拠点などを通じて地域の子育てを支えてきた団体です。子育て世帯はもちろん、年齢や性別を問わず、地域の皆様に幅広くご利用いただける場所を目指します。日々忙しく過ごす子育て世代にも気軽にたくさん足を運んでいただきたい―そんな想いが込められた店舗です。

開放的なテラス席と、ゆったり過ごせるキッズスペース

店内には大きな窓から光が差し込み、開放的なテラス席も用意しました。天気の良い日には、外の空気を感じながら、焼きたてのパンとコーヒーをゆっくり味わえます。また、キッズスペースも設けており、小さなお子様連れのお客様にも、安心してくつろいでいただける空間づくりを目指しました。







古民家の古木を活かした、SDGs と文化を継承する空間

内装には、戦前から伝わる古民家の古木を使用しています。長い年月を経た木材が持つ風合いをそのまま活かすことで、SDGs の視点と文化的なデザインを兼ね備えた、温かみのある快適なカフェスペースに仕上げました。木の質感とグレーの壁面が調和する落ち着いた空間で、日常の中にちょっとした贅沢を感じられる時間をお過ごしいただけます。

オープン記念企画：コーヒーチケットを特別価格で販売

グランドオープンを記念して、通常 1,900 円（税込）で販売しているコーヒーチケット（コーヒー6 杯分）を、特別価格の 1,000 円（税込）で販売いたします。毎朝の一杯や、お子様のお迎えのあとの一息にも。ぜひこの機会にご利用ください。 ※数量限定、なくなり次第終了。



※商品イメージ

今後の出店について

アールベイカーは、オフィスビル 1 階のロビー空間を活用した「品川イノベーションパーク店」や、病院での待ち時間を豊かに過ごしていただける「関東脳神経外科カフェテラス店」など、パンを通じて地域の皆様の暮らしに寄り添う店舗づくりを進めております。「半田店」のように、地域の子育て支援施設やコミュニティと連携した店舗は、今後のフランチャイズ展開においても、新たなモデルとして重要な位置づけとなります。これからも、地域の皆様に愛される店舗づくりを目指して出店を重ねてまいります。

店舗概要



店 舗 名 ： R Baker 半田店
オープン日： 2026 年 11 月 11 日（水）
営 業 時 間： 8:30～18:00
定 休 日 ： なし
座 席 数 ： 34 席
所 在 地 ： 〒475-0025 愛知県半田市亀崎大洞町三丁目 28-2
電 話 番 号： 0569-59-3391
運 営 ： プレママクラブ（フランチャイズ方式）
店舗の特徴： テラス席／キッズスペース／古民家の古木を活かした内装

■ 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、もっちり、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。そう願い、私たちは日々パンづくりに向き合っていきます。

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