

夏の恒例「R Baker カレーパンフェア」を7月1日(土)から開催！ ～おいしいカレーパンの称号・カレーパングランプリにも出品～ ビーツやケールを使ったカレーパンはグランプリ受賞なるか!?

株式会社アールベイカー(東京ヘッドオフィス: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 以下 R Baker)」等にて、2023年7月1日(土)から9月30日(土)まで、「カレーパンフェア」を開催。昨年カレーパングランプリで金賞を受賞した印西カレーパンをはじめ、ビーツやケールを使用した新商品も含めたカレーパン全5品が期間限定で登場します。



『心とからだにいいパンを』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。

商品名:玄米カツカレークロワッサン

商品概要:パイ生地のような見た目のクロワッサンのなかに、玄米粉をプラスして風味豊かな衣をまとったカツと、甘辛カレーが入っているカレーパン。サクサクのパイ生地とカリッと揚がったカツカレーで食感と旨味、ダブルで楽しめます。

価格:380 円(税込)



商品名:ライ麦とゴーダチーズの焼きカレーパン

商品概要:ライ麦生地のパんに、辛口カレーにゴーダチーズを入れた大人の焼きカレーパン。スパイスの効いたカレーと風味豊かなライ麦パンは、R Baker でしか味わえない組み合わせです。ゴーダチーズのトッピングでまるやかさとココもプラスしています。

価格:340 円(税込)



商品名:THE カレーパン

商品概要:リピーターの多いR Baker オリジナルカレーパン。

独自に開発した野菜の甘さと旨味を感じるカレーに、米粉生地でもちもち食感がクセになり、発売以来全店で大人気のカレーパンです。仕上げにスパイスを振りかけて、本格的な香りと辛さも楽しめます。

価格:270 円(税込)



■販売期間

2023年7月1日(土)～2023年9月末まで

■販売店舗

R Baker およびCoccinelle、GROUNDS BAKER の店舗

7月1日～販売開始

エビスタ西宮店、上本町店、大阪城公園店、枚方 T-SITE 店、京都伊勢丹店、東香里店、みなとみらい店、マルイシティ横浜店、マークイズみなとみらい店、イトーヨーカドー大井町店、京王聖蹟桜ヶ丘店、エミオ桜台店、錦糸町テルミナ店、立川グリーンスプリングス店、海老名店、武蔵小杉店、エキアプレミエ和光店、柏高島屋ステーションモール店、theGreen 千葉ニュータウン店

7月15日～販売開始

広島 LECT 店、松山店、BRANCH 福岡下原店、岡山駅前店、MORIOKA_TSUTAYA 店、名取店、TSUTAYA 鹿嶋南店、気仙沼店、水戸店

■リラックスラッシー

ヨーグルト風味のラッシーに花びらのかたちをしたゼリーが入った、見た目にも癒されるリラックスラッシー。カレーパンのスパイシーな刺激に、やさしい甘さと爽やかな酸味がよくあいます。期間中、カレーパンとセットでご注文いただくとラッシーが100円引きになるお得な値段でご提供です。夏本番を迎えようとするこの時期にピッタリなカレーパンとのマリージュ、スペシャルな機会にぜひお試しください。

販売店舗：R Baker およびCoccinelle、GROUNDS BAKER のカフェ併設店舗

7月1日～販売開始

エビスタ西宮店、大阪城公園店、枚方 T-SITE 店、東香里店、みなとみらい店、イトーヨーカドー大井町店、京王聖蹟桜ヶ丘店、エミオ桜台店、立川グリーンスプリングス店、海老名店、武蔵小杉店、エキアプレミエ和光店

7月15日～販売開始

広島 LECT 店、松山店、BRANCH 福岡下原店、岡山駅前店、MORIOKA_TSUTAYA 店、名取店、TSUTAYA 鹿嶋南店、気仙沼店、水戸店



■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。私たちのパンへのこだわりは、バラの花や、果物、野菜から抽出した自然の酵母を使うこと。自然の力で生地がゆっくりと膨らみ、小麦の香り際立つ奥ゆきのある味わいが、噛みしめるたびに広がります。毎日少しずつ変化する、その日限りの風味こそが自然の酵母の一番の魅力です。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。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

マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

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