

「R Baker 塩パン祭り」を開催！

～伊勢えび、のどぐろ、あごだし塩をつかった食欲そそる塩パン～

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15日（土）から8月末まで、「塩パン祭り」を開催。あごのだし塩パン、伊勢えびのだし塩パン、のどぐろだし塩パンなど、魚介のだし塩を使った塩パン全5品が期間限定で登場します。暑い夏を乗り切る、塩分補給に魚介の旨味と塩味が絶妙にマッチするR Baker オリジナル塩パンをぜひお楽しみください。

S I O - P A N F A I R

夏は、塩パン



伊勢えび
ISEEBI
伊勢えびだし塩パン

魚飛
AGO
あごだし塩パン

鯛
TAI
鯛だし塩パン

喉黒
NODOGURO
のどぐろだし塩パン

雲丹
UNI
うにだし塩パン

厳選された魚介類の出汁と香りをまろやかに包みこんだ、
こだわりの「だし塩」を使用した塩パンです。



こだわりの
「だし塩」
使用

■販売商品

商品名:あごだし塩パン

商品概要:国内産のトビウオを使用した、だし塩は上品でしっかりとした甘みのある出汁で仕上げに使うかつお節オイルによく合います。

価格:190 円(税込)



商品名:うにだし塩パン

商品概要:雲丹のエキスを使用したコクが感じられる塩パン。仕上げにバターをプラスすることで、上品で濃厚なコクや味わいをお楽しみいただけます。

価格:190 円(税込)



商品名:伊勢えびだし塩パン

商品概要:海老の王様“伊勢えび”ならでの深いコクと旨味のある出汁を感じられる塩パン。仕上げの追いエビオイルで香りと旨みをさらにプラスした、特別なえび風味の塩パンをお楽しみいただけます。

価格:190 円(税込)



商品名:鯛だし塩パン

商品概要:真鯛エキスを使用した、お出汁と塩が感じられる塩パン。まさかの組み合わせのなかにある王道商品！パンに包まれた上品なコクと削り節の香りもお楽しみいただけます。

価格:190 円(税込)



商品名:のどぐろだし塩パン

商品概要:日本海のだぐろを贅沢に使用しだし塩で、通常の塩パンとは違った塩味と奥にある甘さをお楽しみいただけます。



価格:190 円(税込)

■販売期間 および 販売店舗

2023 年 7 月 15 日(土)～2023 年 8 月末日まで

R Baker およびCoccinelle、GROUNDS BAKER の店舗

※詳細は R Baker ホームページをご確認ください。

<https://r-baker.com/>

■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徴です。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