

2024年大注目！“のびーる”クロワッサン 『のびクロ』の公式動画を公開！ SNSで500万回再生！米粉パンで人気のベーカリー・R Baker

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）で人気の“のびーる”クロワッサン『のびクロ』の公式動画を作成、2023年12月11日(月)よりJR「品川」駅のサイネージにて展開いたします。



R Baker は、現在全国に 33 店舗展開しており、『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、米粉を中心に原料にこだわりパンを作っております。米粉パンといえば、もちもちとした食感が特徴ですが、R Baker では、米粉の種類や配合などを研究し、のびるほどの食感が新しい『のびーるクロワッサン』を開発しました。まずは、東京・祖師ヶ谷大蔵の店舗で販売を開始したところ、7月の発売からTikTokを中心にSNSで話題を呼び、累計500万回再生を達成。近隣にお住まいの方や学生の方だけではなく、遠方からわざわざ買いにいらっしやる方までいるほどです。

そこで、このたび、JR「品川駅」にあるエキナカ商業施設「エキュート品川」にポップアップストアをオープン。オープンを記念して、「のびクロ」の公式動画を制作いたしました。外はクロワッサンのようにサクサク、中はのびるほどにももちもちとした新感覚のクロワッサンを品川駅構内設置のサイネージで映像をお楽しみいただけます。

■サイネージ概要

掲出期間:2023年12月11日(月)～12月17日(日)

掲出場所:JR「品川」駅



“のびーるクロワッサン”

320円(税込)

販売店舗:品川エキュート店、祖師ヶ谷大蔵・R Baker mini 他、順次発売予定。

商品特長:外はクロワッサンのようにサクサク、中はのびるほどにもちもちとした新感覚のクロワッサン。コラーゲンも配合し伸びともちもち食感に一役買っています。

■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。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 グループ 半田

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