

次の「推しくろ」はこれだ！
大ヒット“のびクロ”を生んだベーカリー R Baker から
新たな進化系クロワッサン
『すこくろ(スコーンクロワッサン)』が登場！

イートアンドグループでベーカリーカフェ事業を手がける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)は、運営するベーカリーカフェ業態「R Baker(アールベイカー)」等全国 36 店舗にて、2024 年 6 月 26 日(水)から、進化系クロワッサン『すこくろ(スコーンクロワッサン)』を順次販売いたします。



今度はクロワッサンにスコーンを入れちゃいました

SNS で 500 万回再生！毎日 5,000 個が完売する、2024 年大注目クロワッサン『のびクロ(のびーるクロワッサン)』を生んだベーカリーカフェ R Baker から、今度は2つの食感を楽しめる進化系クロワッサン『すこくろ(スコーンクロワッサン)』が登場いたします。『すこくろ』は、クロワッサンの中にスコーンを入れて焼き上げたパンです。

スコーンは、常時 60 種類以上のパンが並ぶ R Baker でトップ5にランクインするほど人気の『米粉のしっとりスコーン』。そして、R Baker 独自のこだわり配合の国産小麦と豆乳を使用し、さくつとしながらもっちりとした食感が特徴の『クロワッサン』。しっとりとしたスコーンに、もちりとしたクロワッサンのバターが染み込み、見た目以上に濃厚な味を楽しめます。メープルとブルーベリー、ピスタチオの 3 種からまず発売を開始し、今後は新しいスコーンを入れた『すこくろ』を販売予定。よりカラフルな断面もお楽しみいただけます。

水がおいしい山梨のセントラルキッチンで作っています

クロワッサン生地は、今年3月、山梨県甲州市に開設したセントラルキッチンで製造しています。セントラルキッチンには店舗の約10倍の冷凍設備を設置、常時5種類ほどの焼成前冷凍パンの製造と、冷凍生地の製造を行っています。中でも、R Bakerの大ヒット商品『のびーるクロワッサン(のびクロ)』は、毎日約5,000個製造、焼成前の状態で全国の店舗へ出荷しています。クロワッサンは他のパンと比べて製造に手間と時間がかかりますが、セントラルキッチンで製造を担うことにより、店舗では冷凍パンを焼くだけ。店舗のパン職人の作業が大幅に軽減しています。



今後、セントラルキッチンで製造するパンの種類を増やしていくことにより、ベーカリー業界の労働環境の改善、クオリティの均一化にもつながってまいります。そして、新たな進化系クロワッサンを楽しんでいただけるよう、クロワッサンを生み出してまいります。

■商品概要

すくろ 450円（ハーフカット:230円）

種類:メープル、ブルーベリー、ピスタチオ



販売店舗:全国の「R Baker(アールベイカー)」、「自家製酵母パン Coccinelle(コシニール)」、「THE GROUNDS BAKER(ザ・グラウンズベイカー)」の全36店舗にて順次販売

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

■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った観点から、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・崎間
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp