

【各位】

2024年8月1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

進化系クロワッサン “のびクロ”から夏にぴったり新フレーバー のびーるクロワッサン【シチリアレモン】が登場 全国の R Baker で期間限定販売開始！

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 39 店舗にて、シチリアレモンを使用した『のびーるクロワッサン【シチリアレモン】』を、2024年8月1日（木）より期間限定販売いたします。



■ SNS で大人気！進化系クロワッサン『のびーるクロワッサン』から夏にぴったり新フレーバー！

R Baker は『心とからだに美味しいパンを』をコンセプトに、こだわりの国産米粉をメイン材料に使用し、もちり、しっとりとした食感が特徴のパンを作っています。特に、看板商品の『のびーるクロワッサン』は、外はクロワッサンのサクサク、中はお餅のようにのびる新食感が魅力で、SNS で 500 万回再生、毎日 5,000 個が完売するなどご好評をいただいております。

このたび『のびーるクロワッサン』に、新フレーバー『のびーるクロワッサン【シチリアレモン】』が期間限定で登場します。レモンの名産地シチリア産のレモンを使用したオリジナルクリームを生地に巻き込み焼き上げ、爽やかな味わいに仕上げました。さらに、スライスレモンをトッピングし、見た目にも華やかなクロワッサンとなっています。この夏、『のびーるクロワッサン【シチリアレモン】』の爽やかな風味と見た目をお楽しみください。

■商品概要

のびーるクロワッサン【シチリアレモン】



価格:320 円(税込)

販売店舗:R Baker および Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の店舗

販売期間:2024 年 8 月 1 日(木)~2024 年 9 月末まで

※仕入れの状況により、予告なしに終了する場合がございます

■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・崎間

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