

## ベーカリーを社員食堂に展開！ イトアンド・ベーカリー事業の フランチャイズ新モデルが誕生

イ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、以下 R Baker）は、社員食堂内にベーカリーカフェを展開するフランチャイズ新モデルを開始いたしました。



2024年7月、HIS 本社の社員用カフェテリア「Oasis@Lounge724」（運営：変な商社株式会社）の一角に R Baker がオープンいたしました。この店舗は、社員食堂内に展開する R Baker フランチャイズ新モデルの第一号店です。店頭には、常時 10 種類ほどの冷凍パンをご用意しております。ご注文後にキッチンでリバイクして提供するほか、お客様自身のお好きなタイミングで電子レンジやトースターでリバイクしていただくことで、焼き立てのようなパンをお楽しみいただけます。

以前より、R Baker では社員食堂へのベーカリー導入依頼がありましたが、社員食堂の厨房でパンを製造・焼成するためには仕込みの時間やオープン導入が課題となっていました。今回、2024年3月にブランド初のセントラルキッチンが開設したことで、社員食堂への展開が可能になりました。

セントラルキッチンでは店舗の約 10 倍の冷凍設備を有し、焼成前冷凍パンと焼成後冷凍パンの製造を行っています。熟練職人が生地製造・成型を行い、焼きあがったばかりの、水分をキープしたベストな状態のパンを-35° C でそのまま急速冷凍し、社員食堂へ週 2 回配送しています。届いたパンは冷凍保存が可能のため、翌日以降も販売が可能。製造工程をセントラルキッチンへ集約することによって、食品ロス削減やベーカリー業界の労働環境の改善など、社会課題の解決を図ります。



社員食堂への展開は冷凍パンを活用したフランチャイズ新モデルとして都内を中心に拡大していく予定です。

### 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、もっちり、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。そう願ひ、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