

【各店】

2024年8月9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

～規格外の桃を使って食品ロス削減～ 旬の今だけ！『産地直送！桃とゴルゴンゾーラはちみつピザ』 ベーカリーカフェ・アールベイカー全店で販売

イートアンドグループでベーカリーカフェ業態「R Baker(アールベイカー)」等を全国に40店舗展開してい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、2024年8月9日(金)から期間限定で『産地直送！桃とゴルゴンゾーラはちみつピザ』の販売を開始いたします。



R Baker は、『心とからだに美味しいパンを』という想いのもと、原料にこだわり、パンを製造しております。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原料として採用。オリジナル製法で米粉をブレンドしているので、R Baker のパンはもちり、しっとりとした食感が特長です。

R Baker では今年3月、山梨県にセントラルキッチンを開業いたしました。特に製造に手間のかかるパンを中心に、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。





このたび期間限定で販売をする『産地直送！桃とゴルゴンゾーラはちみつピザ』も、セントラルキッチンで商品開発を行いました。

セントラルキッチンのある山梨県は、桃の収穫量日本一を誇ります。桃は、大きさや傷が少しついているだけで、規格外になり廃棄食材にされてしまいます。『産地直送！桃とゴルゴンゾーラはちみつピザ』は、この規格外の桃を、定番人気の『ゴルゴンゾーラとはちみつのピザ』にトッピングしたもの。セントラルキッチンでは使用する桃を選別、丁寧に梱包して全国の店舗へ出荷しています。

地域の食品ロス削減に貢献するとともに、産地直送の商品となりました。

産地直送！桃とゴルゴンゾーラはちみつピザ

価格：450 円

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)」

※一部店舗を除く

販売期間：2024 年 8 月 1 日～8 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