

～“のびクロ”の上に芋・栗・南瓜のせちゃいました！～ アールベイカー『秋ののびーるクロワッサン』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40店舗にて、『秋ののびーるクロワッサン』全3種を、2024年10月1日（火）より期間限定販売いたします。



R Baker は、「心とからだに美味しいパンを」という思いのもと、国産米粉を中心に原料にこだわったパンを販売しております。このたび、R Baker で人気の『のびーるクロワッサン』に、秋の味覚をトッピングした限定『秋ののびーるクロワッサン』が登場します。

『秋ののびーるクロワッサン』は3種類。外側がカリッと、中はホクッとした照り艶良い大学いもをのせ、甘い蜜がクセになる『のびーるクロワッサン(大学いも)』。かぼちゃクリームの上にくるみ、カシューナッツ、ピスタチオをトッピングし、ナッツのザクザク食感がたまらない『のびーるクロワッサン(キャラメルナッツ南瓜)』。渋皮栗のクリームをモンブラン風に絞り、渋皮栗とピスタチオを贅沢にトッピングした『のびーるクロワッサン(渋皮栗モンブラン)』をご用意しました。食べ応え抜群の特別な“のびクロ”で、秋の味覚を堪能いただけます。さらに、R Baker では、本商品を皮切りに秋のフェア商品を販売していく予定です。

■商品概要



のびーるクロワッサン(大学いも)

価格:390円(税込)

外側カリッと、中ホクっとの照り艶良い大学いもを、どーん！とのせました。



のびーるクロワッサン(キャラメルナッツ南瓜)

価格:390円(税込)

北海道かぼちゃクリームの上に、くるみ・カシューナッツ・ピスタチオをのせキャラメルソースをかけました。



のびーるクロワッサン(渋皮栗モンブラン)

価格:420円(税込)

渋皮栗のクリームをモンブラン風に絞り、渋皮栗とピスタチオをトッピングしました。

■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