

## 高級食パン専門店を町のベーカリーにリモデル ～R Baker mini 本八幡店 10/23 オープン～ 高級食パン専門店の新たな可能性へ

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）は、元・食パン専門店のオーナーがフランチャイズ加盟し店舗を新たにリモデル、「R Baker mini（アールベイカーミニ）本八幡店」として、2024年10月23日（水）にオープンいたしました。



アールベイカーは、「心とからだに美味しいパンを」をモットーに、オリジナルな製法でブレンドした国産米粉など、こだわりの素材を使用したパンを提供しています。このたび41店舗目となる「R Baker mini 本八幡店」が2024年10月23日（水）にオープンいたしました。

### ■オープンの経緯



5年ほど前にベーカリー業界に誕生し、“高級食パンブーム”を起こした食パン専門店。しかし、専門店が増えたことや、コロナ禍のお家時間によるホームベーカリーブーム、そして近年の原料高騰など様々な要因から、ブームに陰りが見え始めております。業態変更をする店舗も多い中、元・高級食パン専門店のオーナーがアールベイカーと加盟契約を行い、新しくR Bakerの店舗としてリモデルしたのが「R Baker mini 本八幡店」です。

## ■“いつもの朝食 いつものお店”に

「R Baker mini 本八幡店」では、食パンとクロワッサンをメインに、常時約 20 種類のパンが並びます。食パン専門店は、通常、店内で手作りで食パンを製造していますが、その熟練職人の技術はそのまま、クロワッサンやその他のパンに関してはセントラルキッチンで製造し、店舗へ配送しています。特に生地作りに時間のかかるクロワッサンは成型までセントラルキッチンで行い、店頭では焼き上げるだけの状態のパンが届きます。また他にも冷凍のパン生地が届くことで生地作りに時間とスペースを要しません。



贈答用やプチ贅沢なシーンで利用されていた高級食パン専門店が、町のベーカーリーに。パンのバリエーションが増えることによって購入点数が増え、客単価アップはもちろん、客数や来店頻度も増える。高級食パン専門店で培った技術と、アールベイカーのセントラルキッチンで製造した冷凍パンの活用により実現したこの“R Baker mini”モデルで、フランチャイズ展開を加速してまいります。



## ■店舗詳細



R Baker mini 本八幡店

所在地:千葉県市川市南八幡 3 丁目 5-9

オープン日:2024 年 10 月 23 日(水)

営業時間:11:00~19:00

定休日:月曜日

店舗面積:7 坪

## ■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作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、私たちは日々パン作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 戦略部 半田・崎間

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