

# 高級食パン専門店のリモデル都内初店舗 「Cocorire + R Baker」東京・杉並にオープン 高級食パン専門店の新たな可能性へ

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、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するビジネス展開を2024年10月より進めてまいりました。その2号店目となる「Cocorire(ココリール) +R Baker(アールベイカー)」が、2025年2月22日(土)に東京・杉並区にオープンいたします。



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44店舗目となる「Cocorire +R Baker」が2025年2月22日(土)に東京・杉並区にオープンいたします。

## ■R Bakerのリモデル店舗展開に関して

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する、R Bakerで新しい店舗展開を2024年10月よりはじめました。



高級食パン専門店 リモデル第1号店  
「R Baker mini 本八幡店」

「Cocorire +R Baker」では、SNS でも話題となった R Baker で大人気の『のびーるクロワッサン』、米粉の入ったもちりサクサクのクロワッサン『米クロ』もラインナップに追加され、常時約 30～40 種類のパンが並びます。

これまで通りベーカリー & スイーツ店として店内で製造する設備や技術はそのまま、食パンをはじめとした商品は店内で製造をいたします。クロワッサンなどに関しては、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。

今後は、アールベイカーで開発した一部の商品もラインナップに加えていく予定です。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。これまで培った技術と、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新モデルで、フランチャイズ展開を加速してまいります。



## ■店舗詳細



Cocorire +R Baker

所在地: 東京都杉並区西荻北 2 丁目 11-9

オープン日: 2025 年 2 月 22 日(土)

営業時間: 11:00～18:30 (売り切れ次第終了)

定休日: 毎週日曜日、第 1・3・5 月曜日

店舗面積: 約 8 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