

2025年の注目スイーツ“ネオ和菓子” 「東京 揚げどらやき」が 東武百貨店 船橋店に期間限定店舗をオープン ～毎日 1,000 個完売の専門店、初のポップアップショップ～

イトアンドグループでカフェベーカリー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、2025年5月8日(木)から2025年5月14日(水)の期間限定で、東武百貨店 船橋店 地下1階のイベントスペースに揚げどらやき専門店「東京 揚げどらやき」ポップアップショップをオープンいたします。



イトアンドグループでは、グループ内のカフェベーカリー事業として、「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る「R Baker」を全国に45店舗展開しております。また、揚げどらやきという新しいアプローチの新感覚スイーツ『あげどら』を開発し、2024年10月、東京・世田谷に揚げどらやき専門店「東京 揚げどらやき」をオープン。厳選素材を使用し、豊富なバリエーションで、毎日およそ1,000個が完売しております。

この揚げどらやき専門店「東京 揚げどらやき」初となるポップアップショップを、千葉・船橋にある東武百貨店 船橋店に期間限定でオープンいたします。



『あげどら』は今まで見たことがないようなビジュアル、食べやすいデザインで、2025 年注目の“ネオ和菓子”。ポップアップショップでは、餡の入った定番の商品から鳴門金時、チーズケーキ、マスカルポーネクリームなど全 15 種類を、ご用意いたします。また、今回のポップアップショップでは、朝揚げたての『あげどら』を店舗から配送していますが、生地はセントラルキッチンで製造し、冷凍状態で店舗へ届けています。店舗では生地の発酵と成型を行って揚げるだけ。生地作りに時間とスペースをかけることなく、またそのまま冷凍し続けて保管することで、食品ロス削減も可能に。このスキームでフランチャイズ展開を加速して行く予定です。



東京 揚げどらやき 東武百貨店 船橋店ポップアップショップ
期間:2025 年 5 月 8 日(木)~2025 年 5 月 14 日(水)
時間:10:00~19:00
場所:千葉県船橋市本町 7-1-1
東武百貨店 船橋店 地下 1 階 3 番地
アクセス: JR 総武線「船橋駅」から徒歩 1 分



※写真は、東京・世田谷の店舗外観

■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使うことで、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