

ドーナツより軽い！ ふわサク食感の“ネオ和菓子”『揚げどらやき』が 「R Baker(アールベイカー)」で販売開始 ～国産米粉を使った心とからだに嬉しいベーカリーカフェ～

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、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 45 店舗にて、ふわサク食感の“ネオ和菓子”『揚げどらやき』全5種を 2025 年8月1日(金)より販売開始いたします。



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 11 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」で人気の5種を、R Baker で販売開始。ドーナツより軽く感じられる生地は、独自の製法によるもの。一口目から“ふわふわとサクツの食感”を楽しめる「ネオ和菓子」を各店で体験できます。



商品概要



プレミアムあんこ 330 円(税込)

※あげどらに合うように用意した。しっとりトロトロのあんこが特徴の人気商品

空(くう)どら 220 円(税込)

※あげどらのすべてはこの商品の食感ポテンシャルから始まった原点の美味しさ

きな粉餅 330 円(税込)

※のびーるお餅を挟んで、ふんだんにきな粉をまぶしたりピーター率の高い商品

あんミルク 270 円(税込)

※背徳的なビジュも良い、だけど甘くてやさしい、幸せになれる味

カスタードミルク 270 円(税込)

※やみつき必至のネオ和菓子。

販売店舗:R Baker、Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の各店
(一部店舗では販売していません)

販売期間:8 月 1 日(金)～

※予告なしに終了する場合がございます。



※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>

株式会社イートアンドホールディングス 広報 PR グループ 半田
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp