

ベーカリーカフェ「R Baker」に 『DAN』シリーズが新登場 ～2種の鮮やかな生地とたっぷり具材を楽しむパン～

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、美しい断面から溢れそうな具材が特徴のパン『DAN』シリーズを 2025 年 10 月に新発売いたします。



Chocolate & Cranberry

Dan チョコとクランベリー

¥450 税込

Season menu
Dan
DELICIOUS
CROSS SECTION
OF BREAD

特定原材料 小麦・乳・卵

R Baker は「心とからだにおいしいパンを」をコンセプトに、こだわりの国産米粉をメイン材料に使用し、もっちり、しっとりとした食感が特徴のパンを作っています。特に、看板商品の『のびるクロワッサン』は、外はクロワッサンのサクサク、中はお餅のようにのびる新食感が魅力で、SNS で 500 万回再生、毎日 5,000 個が完売するなどご好評をいただいております。

このたび新発売する『DAN』シリーズは、美しい断面とボリューム感のある具材が特徴のパンシリーズです。具材は、チョコとクランベリーやくるみレーズンなど、ベーカリーでよく見かけるバリエーションですが、2 種類の生地を使用してパンをカットした時に断面が美しくなるよう製造工程にもこだわっています。“萌え断”という言葉とともにサンドイッチの断面が一時期トレンドになりましたが、パンの断面も芸術的。次なるパントレンドの予感です。

商品名:DAN

価格:各 450 円(税込)

種類:全6種類

チョコバナナ(チョコ生地×かぼちゃ生地)



くるみレーズン(チョコ生地×抹茶生地)



栗とうぐいす(紫芋生地×かぼちゃ生地)



鳴門金時と無花果(紫芋生地×抹茶生地)



黒豆と鳴門金時(抹茶生地×かぼちゃ生地)



チョコとクランベリー(チョコ生地×紫芋生地)



販売店舗:R Baker、Coccinelle、THE GROUNDS BAKER の各店で順次発売開始

(一部店舗では販売しておりません)

■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