

2025 年 11 月 28 日

株式会社イトアンドホールディングス・株式会社アールベイカー

冷凍生地で食パンのバリエーションが豊富に！ 48 店舗目となる R Baker 錦ヶ丘店 11/28 オープン ～冷凍生地とパンでベーカリー業界の可能性を広げる～

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、48 店舗目となる「R Baker（アールベイカー）錦ヶ丘店」を、2025 年 11 月 28 日（金）にオープンいたします。



「R Baker 錦ヶ丘店」では常時約 60 種類のパンが並びます。中でも、食パンは自重で形が崩れるくらい“もちもち”“しっとり”生食パンやお米を使った食パンなど全部で 10 種類と豊富なバリエーション。時間のかかる生地作りから成型までを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食パンが届きます。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。セントラルキッチンを活用することで、これまでにない豊富な食パンのバリエーションを販売できるベーカリーが誕生しました。

町のベーカリーに求められるのは、毎日食べたいパンが揃ういつものお店。セントラルキッチンと冷凍生地により実現したこのモデルで、ベーカリー業界の可能性を広げてまいります。



■店舗詳細

店舗名: R Baker 錦ヶ丘店

所在地:宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘 1 丁目 2-107

営業時間:8:00～18:00

定休日:不定休

店舗面積:51 坪(カフェスペース:37 席)

■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 グループ 半田

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