

【報道関係各位】

2014年9月1日
イトアンド株式会社

イトアンド、パンに特化したカフェ業態

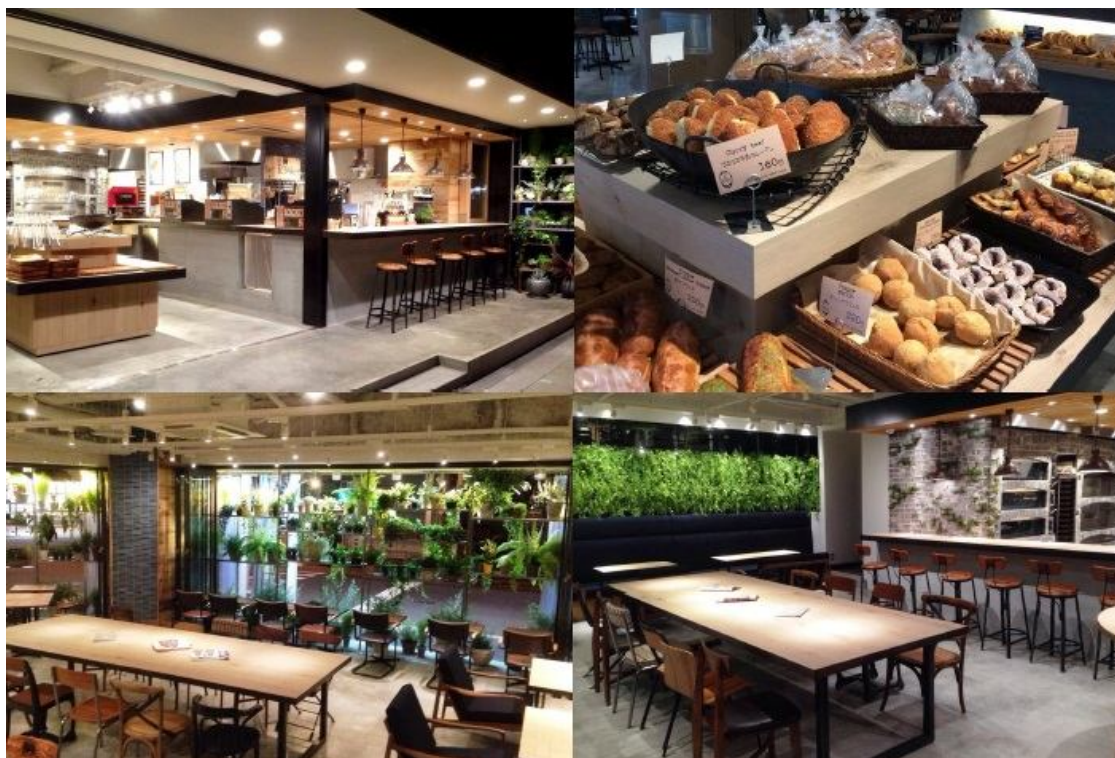
「R Baker Inspired by court rosarian」を大阪市内にオープン！

～自家製酵母を使ったベーカリー×プリフィックスコーヒーの提案～

このたび、イトアンド株式会社（東京ヘッドオフィス：東京都港区 代表取締役社長：文野 直樹）は、2014年9月1日（月）、大阪府中央区内にベーカリーカフェ「R Baker（アールベイカー） Inspired by court rosarian」をオープン致します。



自家製酵母のパンを常時 60 種類、食シーンに合わせ、パンの美味しさを引き出すこだわりのコーヒーはパンに合わせて 4 種類からお選びいただけるプリフィックススタイルで、提案致します。



■店舗情報

店舗名 : R Baker Inspired by court rosarian

(アールベイカー インスパイアード バイ コートロザリアン)

住所 : 大阪府大阪市中央区南久宝寺町 2-1-5 イートアンドビル 1F

営業時間: 平日: 7:00~20:00、土日祝: 8:00~20:00

席数 : 47 席

開店日 : 2014年9月1日(月)

■R Bakerについて

自家製酵母を使ったもちもちのパン、こだわりのコーヒー、木目や緑を生かした店内。

パンは牛肉ごろっとカレー(160円・税込)、サクサクもちもちのメロンクロワッサン(150円・税込)など常時 60 種類を販売、ドリンクメニューはパンに合わせたプリフィックスコーヒー4 種類(100円・税込)他、カフェラテ、カプチーノなどのコーヒー、紅茶、スムージーなど計 38 種類をご用意しております。

店舗カラーのインディゴブルーが、店内の木目やコーヒーの色、パンと調和し、落ち着いた雰囲気を提供します。

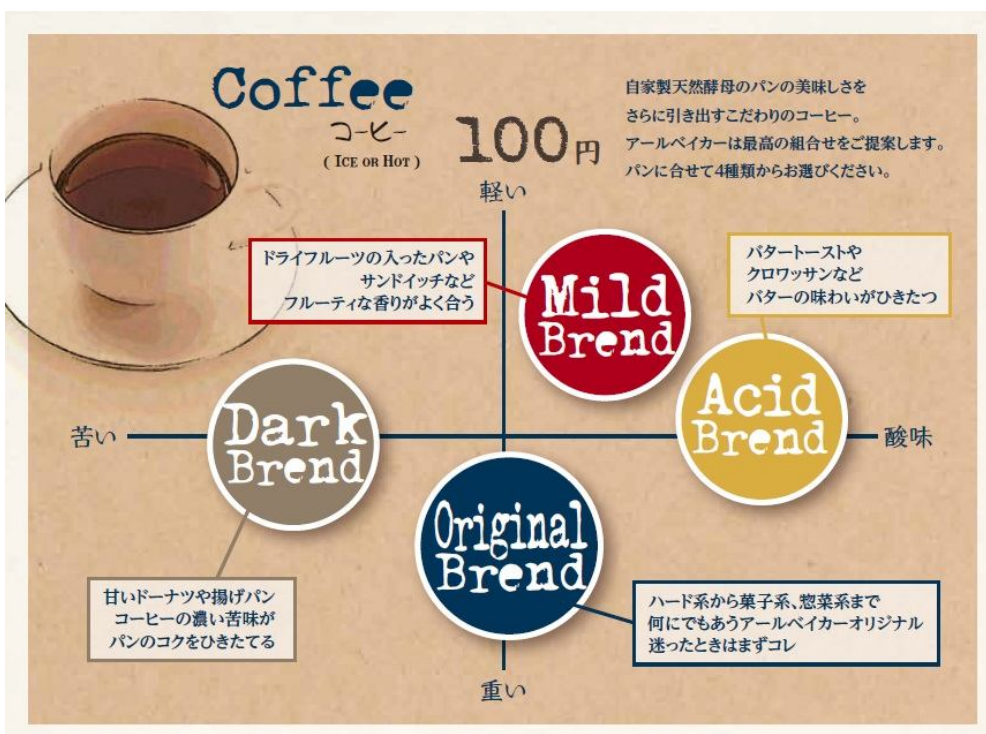
■プリフィックスコーヒー(4 種類)について

◎Original Brend ハード系から菓子パン、惣菜パンまで 何にでも合うアールベイカーオリジナル。迷った時はこちらをお選びください。

◎Acid Brend バタートーストやクロワッサンなど バターの味わいが引き立ちます。

◎Mild Brend ドライフルーツの入ったパンやサンドイッチなど フルーティな香りが良く合います。

◎Dark Brend 甘いドーナツ揚げパンなど コーヒーの濃い苦味がパンのコクを引き立てます。



イートアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切に、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食：EAT」+「&」のご提案をまいります。

【会社概要】

商号 : イートアンド株式会社
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)
資本金 : 9億723万円(2014年3月31日現在)
URL : <http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」本部の運営、中国創作料理「シノワーズ厨花」の運営、パン屋カフェ「コートロザリアン」の運営、加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

【本件に関するお問い合わせ】

イートアンド株式会社 マーケティング室 広報担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
住 所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
