



~新食感!"ミミだけ食べたくなる" トースト専用食パンの誕生~ 「R Baker ラゾーナ川崎店」にて 生ホイップクリームと生メレンゲを使用した トースト専用食パン『雲(くも)』を 11 月 20 日(土)より販売開始!

株式会社アールベイカー(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:廣谷光彦)は、生ホイップクリームと生メレンゲを贅沢に生地に練り込み、トーストすると耳までさっくさくの食感を楽しめる、"ミミだけ食べたくなる"新感覚のトースト専用食パン『雲(くも)』を 2021 年 11 月 20 日(土)より、「R Baker ラゾーナ川崎店」にて販売開始いたします。



■商品概要

- ·商品名:雲(〈も) 1本680円(税込)
- ・商品概要:雲はトースト専用の食パンとして誕生したミミまでさつくさつくの食パンです。

雲のようにふわふわの生ホイップクリームとふわふわ生メレンゲを贅沢に生地に練り込み白い雲のような食パンに仕上げました。長時間熟成・二段発酵させ、じっくり焼き上げられた雲は香りも優しく、生メレンゲがサクッとした食感を、生ホイップクリームはしっとりした食感を生み出してくれています。また、あえて砂糖を最小限の使用に抑える事で、一般的なホイップとメレンゲの甘いイメージとのギャップを楽しんでいただけます。

■薔薇酵母は、パンのうま味になる

パンの酵母には天然由来の薔薇酵母を使用。アールベイカーこだわりの酵母です。薔薇を発酵させ酵母を育て、できあがる薔薇酵母は香りと深いコクをパンに添え、パンのうま味になります。





■お召し上がり方

トーストしてお召し上がりください。外はカリっと中はふかふかの二通りの食感をお楽しみいただけます。 シンプルな味わいで、そのままでも美味しく、お好きなトッピング等を追加しても美味しくお召し上がりいただけます。

■販売店舗

·店舗名:R Baker ラゾーナ川崎店

·所在地:神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 1F グラン・フード内

·営業時間:10:00~21:00

http://r-baker.shop/html/page5.html

■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。

私たちのパンへのこだわりは、バラの花や、果物、野菜から抽出した自然の酵母を使うこと。

自然の力で生地がゆっくりと膨らみ、小麦の香り際立つ奥ゆきのある味わいが、嚙みしめるたびに広がります。 毎日少しずつ変化する、その日限りの風味こそが自然の酵母の一番の魅力です。

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つく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きます。

·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 マーケティング戦略部 広報 PR グループ 担当:日岐、鎌田

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

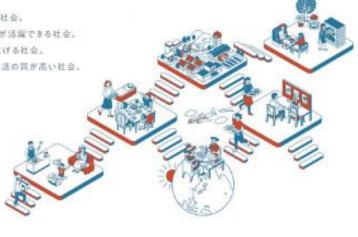
Eat& Holdings おなかいっぱいの幸せと。

おなかがいっぱいになるだけでなく、

食べることから「人生の彩り」「健やかな笑顔」を生み出したい。 昭和44年の創業から大切に受け継いできた、私たちの信念です。

おなかいっぱいの幸せと、健やかな毎日を英顔で楽しめる社会。 おなかいっぱいの幸せと、正しい教育によって、次の世代が活躍できる社会。 おなかいっぱいの幸せと、多様性を受け入れ、可能性を広げる社会。 おなかいっぱいの幸せと、他き手の環境が公平で、日常生活の質が高い社会。 おなかいっぱいの幸せと、それを持続可能にする社会。 そんな社会を実現するための「+&」を、

そんな社会を実現するための「+&」を、 これからも生み出し続けます。



Brand Information











