

～もちもち『生』食感がやみつきになる～
贅沢素材でつくった、体にやさしい『生バターロール』
5/13(金)に新発売



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)が運営するベーカリーカフェ業態「R Baker(アールベイカー)」は、2022年5月13日(金)より、生食感がやみつきになる『生バターロール』を発売いたします。

『生バターロール』120円。一口食べると旨みあふれる、究極のもちもち生食感。ミネラルが豊富な粗糖、パンの味を引き出す薔薇酵母、北海道産バターを使って贅沢に仕上げています。もち小麦、ブラン等をブレンドしているの、名前から思い浮かぶロールパンとは対照的な粒々とした素朴な見た目に。米粉やライスミルクなど、体にやさしい食材も配合。通常のバターロールは、焼き上がりまでトータル4時間程度ですが、『生バターロール』は長時間熟成させるため、焼き上がりまで20時間。手間隙をかけて焼き上げます。

体にやさしい贅沢な材料で、時間をかけて作ったテーブルロール。構想から約10年、R Bakerの新しい主役パンの誕生です。



究極の生食感は、まずはそのまま“生”で。

トーストするとカリッ、もちっの食感に。どちらでもお楽しみいただけます。

名称:生バターロール

価格:税込 120 円

発売日:2022年5月13日(金)

販売店舗一覧:<https://r-baker.com/shops>

※発売日が異なる店舗もございますので、詳細は各店舗にお問い合わせください。

■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。

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、噛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。そう願ひ、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

マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

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