

SNSで人気!“のび〜る”クロワッサンも楽しめる、パンと珈琲のお店 R Baker ガーデنز千早東店オープン

イトアンドグループでベーカリーカフェ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、福岡県福岡市にて、36店舗目となる「R Baker ガーデنز千早東店」を2024年4月26日(金)にオープンいたしました。



R Baker は、「心とからだに美味しいパンを」をモットーに、オリジナルな製法でブレンドした国産米粉など、こだわりの素材を使用したパンを提供しています。このたび36店舗目となる「R Baker ガーデنز千早東店」が、地域の皆様の憩いの場である複合商業施設『ガーデنز千早』の一階にオープン。多彩な種類のパンと珈琲を、店内で、また、隣接した公園で、お楽しみいただけます。

「R Baker ガーデنز千早東店」では、通常の販売店と異なり、店舗内でクロワッサンやピザなど一部の商品を焼きたてで提供可能なモデルを実現しています。店舗での焼成が可能になったのも、今年3月にセントラルキッチンができたことによるもの。セントラルキッチンから冷凍生地が届くので、店内で生地作りに時間をかけることなく、焼きたてパンの提供が可能となりました。R Baker では、セントラルキッチンを通じて、冷凍パンを活用した新たなビジネスモデルへチャレンジし、事業拡大を目指してまいります。

■店舗情報

店舗名: R Baker ガーデنز千早東店

所在地: 福岡県福岡市東区千早3丁目6番36号 ガーデنز千早東1階

オープン日: 2024年4月26日(金)

営業時間: 10:00~20:00

定休日: 不定休(施設に準じる)

店舗面積: 30坪(カフェスペース: 28席)

■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・崎間

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