



2020年7月31日

各 位

会社名 イートアンド株式会社
代表者名 代表取締役社長 仲田 浩康
(コード番号 2882 東証第一部)
問合せ先 執行役員管理本部長 橋本 裕之
TEL: 03-5769-5050

冷やしておいしい! ひんやり食パン
「ひんやりスイカ食パン」「ひんやりスースー食パン」を
8月1日(土)より R Baker 他 ベーカリーカフェ業態で販売!

イートアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:仲田 浩康)は、ベーカリーカフェ業態「R Baker (アールベイカー)」、「THE GROUNDS BAKER (ザ・グランウンズベイカー)」、「自家製酵母パン Coccinelle (コシニール)」(一部店舗を除く)において、2020年8月1日(土)より、「ひんやりスイカ食パン」と「ひんやりスースー食パン」を期間限定で販売開始いたします。

記



■商品概要

①商品名：「ひんやりスイカ食パン」

- ・販売価格：290 円＋税
- ・商品特徴：天然色素を使用した、身体に優しいまるでスイカのような見た目が特徴の食パンです。スイカのタネに見立てたチョコレートがアクセントで、何もつけずに、そのままお召し上がりいただけます。冷やしても固くなりにくい生地を使用。冷蔵庫で冷やして、ひんやりとした食パンをお楽しみ下さい。

②商品名：「ひんやりスースー食パン」

- ・販売価格：200 円＋税、1 斤：390 円＋税
- ・商品特徴：天然ミントと天然色素を使用した、カラダに優しい夏専用の食パンで、ミントグリーンの爽やかな色合いが、特徴です。「ひんやりスイカ食パン」と同じく、冷蔵庫で冷やしても固くなりにくい生地を使用し、暑い日の朝に、トーストせずにひんやりとした風合いをお楽しみいただけます。
- ・販売期間：2020 年 8 月 1 日（土）～2020 年 9 月 30 日（水）
- ・販売店舗：R Baker（アールベイカー）
THE GROUNDS BAKER（ザ・グランウンズベイカー）
自家製酵母パン Coccinelle（コシニール）
※一部店舗にて販売。詳細はお近くの店舗にお問合せください。
※販売価格は店舗により異なる場合がございます。

■R Baker（アールベイカー）について

Find Your Nature. ふと、自分に出会う場所。

自然を活かした食材にこだわり、心地よく過ごせる。

飾ることなく素の自分でいられる場所を創り出すのが R Baker です。

バラの花や、果物、野菜から抽出した自然の酵母を使い、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。食材を丸ごと使った、素材感あふれるパン。

からだにやさしい食材をつかうことで、からだの内から健康を支えるパンを提供します。



●今後の見通し

当社の業績に与える影響につきましては、軽微の見通しではありますが、今後の業績に影響を与えると判断した場合は適宜開示してまいります。