



2022年10月20日  
株式会社京王百貨店

全国から約 400 種がそろう“バウムクーヘンの祭典”  
「バウムクーヘン博覧会」を初開催します

会期：11月3日(木・祝)～8日(火)  
会場：京王百貨店新宿店 7階大催場  
営業時間：10時00分～20時00分 ※最終日は17時閉場



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、11月3日(木・祝)～8日(火)の期間、7階大催場にて「バウムクーヘン博覧会」を開催します。「バウムクーヘン博覧会」とは、全国47都道府県のご当地バウムが一堂に会する人気イベントで、2016年の初開催から7年目となる今年、新宿地区では初開催となります。開催地ごとに一部ラインアップを変えて展開し、本イベントには計185ブランド、約400種類のバウムクーヘンが登場。一口サイズのご当地バウムクーヘン5種を選んでその場で味わえるイートインコーナーや焼きたてバウムクーヘンの実演販売、フードロスを考える“不揃いバウムクーヘン”の販売など、バウムクーヘンのさまざまな楽しみ方を提案します。

■北海道から沖縄まで！全国47都道府県からご当地バウムが勢ぞろい

王道のシンプルなバウムクーヘンは、しっとりとした食感のものからサクサクとしたハードタイプまで種類豊富に。そのほかにも、フルーツを使用したもの、思わず写真を撮りたくなるようなユニークな形のものまで、多種多様なバウムクーヘンが登場します。

●愛知県/創作桃菓 桃花亭「まるっと幸せ桃ぼうむ」(直径10cm) 2,700円

※各日50点販売予定

愛知県産の完熟桃にこだわって菓子づくりを行う「創作桃菓 桃花亭」から、通常オンラインショップでしか購入できないバウムクーヘンが登場します。愛知県産白桃果汁を使用して炊き上げたこだわりの桃のフルーツ羊羹と、ふんわりとした食感に焼き上げたバウムクーヘン生地を組み合わせています。



お客様のお問合せ先	：京王百貨店 新宿店	TEL：0570-022-810 (ナビダイヤル)
報道関係のお問合せ先	：京王百貨店 広報担当	TEL：03-5354-2855 (竹田、千脇、成田、島田)



●北海道/小樽石蔵バウム「ブリュレカスタードインバウム」(直径 6 cm) 432 円

人気観光地・小樽市に店を構える「小樽石蔵バウム」の、観光客からも人気の高い名物スイーツ「ブリュレカスタードインバウム」が登場。柔らかい食感のバウムクーヘンの中に、ふんわり滑らかな舌触りのカスタードホイップをたっぷりと詰め、表面を香ばしくキャラメリゼすることで食感と風味にアクセントを加えています。



●静岡県/Baum 薫〜ばあむくん〜「特濃抹茶『富士の初雪』」

(直径 13.5 cm) 1,728 円

静岡県藤枝市に 2020 年にオープンしたバウムクーヘン専門店。朝霧高原のブランド卵「宝山」、静岡県産の抹茶を使用するなど地元食材にこだわった、香り高く苦みまで感じられる濃厚な抹茶味のバウムクーヘンです。ホワイトチョコチョコレートをコーティングして程よい甘さに仕上げました。



●沖縄県/ふくぎや「紅の木」(直径 14 cm) 1,480 円

2011 年創業の那覇市・国際通りに本店を置くバウムクーヘン専門店。沖縄県産紅芋をたっぷりと練り込んだしっとり柔らかな食感と自然なやさしい甘さのバウムクーヘンです。常温はもちろん、冷凍すると濃厚で滑らかな口あたりになり、異なる味わいが楽しめます。



■47 種の中から 5 種を選んで試せる「バウムクーヘン BAR47」

●好きなバウムクーヘン 5 種 (1 皿) 470 円

※なくなり次第終了 ※ラストオーダーは各日閉場の 30 分前

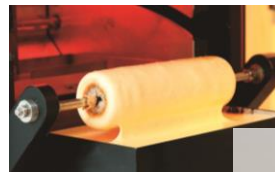
※ドリンク(コーヒー[ホット・アイス]、ミネラルウォーター 各 150 円)も販売します

全国 47 都道府県のご当地バウムの中から好きな 5 種類を選び食べ比べができるプレートは、バウムクーヘン選びの参考にもおすすめです。



■焼きたてならではの味が楽しめる“AI 職人”<sup>テオ</sup>「THEO」の「焼きたてバウムクーヘン」

5 年の開発期間を経て誕生した、世界初のバウムクーヘン専用 AI 焼成機「THEO(テオ)」による「焼きたてバウムクーヘン」を販売します。職人が焼く生地焼き具合を学習した AI 機能搭載のオープンが、ベテラン職人の味を再現。会場でしか味わえない焼きたてならではの、卵の風味豊かでふわふわとした食感のバウムクーヘンを提供します。



【メニュー】「焼きたてバウムクーヘン」(1 個) 432 円 ※写真

「バウムフリット」(1 カップ) 486 円

※11 月 5 日(土)・6 日(日)の 2 日間は、霧島山麓で鶏を育てる養鶏農家「富田種鶏場」の卵を使用した限定のバウムクーヘンを焼き上げます。





■そのほかに、注目のバウムクーヘンがそろそろ「ブランドブース」も

●福井県/西洋菓子倶楽部「バウムッシュ」(直径 13 cm) 1,728 円

1985 年、福井県丸岡町に創業した地元で愛される製菓店。一つ一つの素材にこだわったシンプルであたたかみのある味わいの洋菓子がそろいます。プレーン味のバウムクーヘンを複数展開する同店の中でも人気の「バウムッシュ」は、香り高い醗酵バターを贅沢に使用し、濃厚で重厚感ある味わいが特徴のハードタイプのバウムクーヘンです。



●千葉県/カモガワバウム「カモバキッシュ」(直径 7 cm) 310 円

千葉県鴨川市のカフェ「カモガワバウム」の人気メニュー、ミニサイズのバウムクーヘンの中心にチーズなどの食材を合わせた「カモバ」シリーズが登場。ホウレン草とキノコを合わせ“キッシュ風”に仕上げた、珍しいお食事系バウムクーヘンです。



●茨城県/ファームクーヘン フカサク「イチゴバウムプレミアム」(1 個) 2,400 円

※各日 5 点販売予定

茨城県鉾田市で農園を営む「深作農園」から生まれた、農家ならではの素材にこだわったバウムクーヘン専門店。生地には、自社畑で栽培した味が濃く風味豊かな苺をピューレにして贅沢に練り込んでいます。中には苺餡を詰め、周りを苺チョコレートでコーティングした“苺づくし”のバウムクーヘンです。



●宮城県/ムッシュ・マスノ アルパジョン「バウムブリュレ」(直径 13 cm) 1,836 円

宮城県石巻市に本店を構える洋菓子店。ブランドマスコットのクマをモチーフにした可愛いらしい見た目のスイーツが多くそろいます。しっとりとした食感に焼き上げたバウムクーヘンの表面をキャラメリゼし、生クリームと苺でクマをあしらいました。



■“フードロス”を考える「シェア ザ バウム」

味は変わらないけれど形や大きさがそろわずギフト商品としての基準を満たさない「不揃いバウムクーヘン」を販売します。

こちらのコーナーの売上金額分をバウムクーヘンにかえ、「おてらおやつクラブ」を通じて全国の子どもたちに届けます。※日によって準備できるブランドが異なる場合があります

「おてらおやつクラブ」詳細» <https://otera-oyatsu.club>

