

“美味しいわ！つながるわ！”全国から約500種がそろいます

「バウムクーヘン博覧会」を開催

会期：11月2日(木)～7日(火)

会場：京王百貨店 新宿店7階 大催場

営業時間：10時～20時 ※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2日(木)～7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8年目を迎えます。当社では昨秋に初開催し好評だったことから、今期は初登場の5ブランドを含む194ブランド、計約500種類に出品数を拡大して開催します。その場で出来たてが楽しめるカップインバウムやクリームブリュレのほか、バウムサンド、バウム缶など“進化系バウムクーヘン”が充実する「ブランドブース」、各地の人気ご当地バウムがそろった「47都道府県 ご当地バウムクーヘンコーナー」、新企画のゲームコーナー「バウム投げ」を展開。素朴ながらも奥深いバウムクーヘンを満喫できるイベントです。

■4ブランドが初登場するブランドブースでは“進化系バウムクーヘン”も充実

●埼玉県／川越バウムLab. **初登場** **実演**

「塩バターキャラメル～ハートのまほう～」(1カップ)700円(各日30点販売予定)

1789年創業の醤油蔵元「金笛 笛木醤油」プロデュースの同店では、川越散策をしながら食べ歩きができるカップ入りバウムクーヘンが人気です。埼玉県比企町の鈴木農場の卵を使用し、ふわふわとした食感が特徴のバウムクーヘンをそぎ切りにし、甘いキャラメルに塩バターのアクセントが効いたソースをかけ盛り付けました。



●愛知県／ココトモファーム **初登場**

「ハードバウム玄米」(直径12cm)2,100円

犬山市で米の生産・加工・販売を行う「ココトモファーム」。低温貯蔵した自家製米粉を使用したグルテンフリーのバウムクーヘンを製造しています。玄米特有の香ばしい風味ともっちりとした食感が楽しめるハードバウムです。





●神奈川県／^{マイスターベース}MYSTAR BASE **初登場** **実演**

「クリームブリュレ」(直径7.5cm)729円

武蔵小杉にあるバウムクーヘン・コーヒー専門店から、自家製バウムクーヘンをベースにしたバウムケーキが登場。茨城県のブランド卵「奥久慈卵」、北海道産の発酵バター・小麦粉・生クリームを使用し、高温短時間で焼き上げたスフレケーキのようなふわふわ食感の生地には自家製カスタードを詰め、表面をキャラメリゼしました。



●三重県／^{エンジェルスティックバウムクーヘン}AngelStickBaumKuchen **初登場**

「エンジェルスティックバウムクーヘン」(6種類・各1本入)2,800円

〈各日50点販売予定〉

スティックに差しチョコレートコーティングされた見た目も可愛いバウムクーヘン。ダーク・ホワイト・ストロベリー・抹茶・ミント・レモンの計6種類のチョコレート味が楽しめるセットです。



●埼玉県／村田屋

「旬果バウムサンドミックス」(1個)990円〈各日80点販売予定〉

川口市に店を構える同店。埼玉県産「愛たまご」「西武牛乳」など地元の食材を使用し、シート状に焼き上げたバウムクーヘンにマスカルポーネ入りのクリーム、旬のフルーツを挟んだバウムサンドは地元でも人気の一品です。



●千葉県／見波亭

「バウム缶(いちご)」(1個)700円

南房総に店を構える同店。千葉県・君津産「菜の花たまご」と三芳村の生乳を使用したたっぷりの生クリームで作られる、しっとりやわらかなバウムクーヘンとイチゴジュレ、生クリームを詰めたバウム缶が登場します。



●兵庫県／丸福バーム

「チーズフォンデュバーム」(直径11cm)1,200円

神戸市にあるバームクーヘン専門店。本場ドイツ式のバウムクーヘンではなく、日本式のふんわり・しっとりしたバームクーヘンにこだわる同店。モッツァレラ・グリエール・パルミジャーノなど5種類のチーズに隠し味としてスペイン産の白ワインを合わせたチーズフォンデュの上に角切りのプロセスチーズをトッピング。



●北海道／小樽石蔵バウム **実演**

「あんバターバウム」(直径6cm)450円〈各日200点販売予定〉

人気観光地・小樽市に店を構える「小樽石蔵バウム」。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、北海道産の小豆を使用した粒あんとバターをトッピングしました。



■ユーハイムが手掛けるバウムクーヘンスイーツが初登場

●京都府／きこりけーき **初登場** **実演**

「きこりけーきkyoto」888円〈各日50点販売予定〉

バウムクーヘン専用AIオーブン「THEO」で焼き上げたバウムクーヘンとなめらかなジェラートを合わせ、点てたての抹茶をかけて仕上げました。





■47都道府県 ご当地バウムクーヘンコーナーでは各地の人気バウムクーヘンが数量限定で登場

●福井県 ^{ビヴァーン} VIVANT

^{ビヴァーン バー ラグジュアリー エキスポ}
「VIVANT BAR Luxury EXPO」(1箱・5本入)2,592円(各日45点販売予定)

アイスクャンディーをイメージした可愛らしい見た目の平焼きバウムクーヘンが登場。米粉を配合し、16層で仕上げたしっとりとした食感の生地とコーティングされた濃厚なチョコレートが絶妙な一品。「ストロベリーホワイト」「プレーンマーブル」「チョコマロン」「ストロベリー」「チョコダーク」がセットになっています。



●大阪府 / 銘菓創庵 むか新

「リッチバターバウム」(直径8.5cm)1,680円(各日25点販売予定)

1892年創業、大阪府を中心に20店舗を展開する老舗菓子店。ドイツリュベッカ製のマジパンと米粉を使用し、固すぎず柔らかすぎない“もぎゅっとした食感”にこだわり、1年以上試作を重ねて完成した商品です。バターの芳醇な香りの中に、隠し味に忍ばせたシナモンとオレンジはちみつがほんのり爽やかに香ります。



●神奈川県 / コンデイトライバッハマン

「ドレスデン風バウムクーヘン」(1段、直径15cm)1,890円(各日25点販売予定)

1976年創業の平塚に店を構える同店は、スイス・ルツェルンにある洋菓子の名店「Confiseur Bachmann」の名を譲り受けた日本で唯一の姉妹店。ドイツ・ドレスデン地方で受け継がれる味と製法にこだわったバウムクーヘンが登場します。シナモンなど10種類以上のスパイス、天然ハチミツ、ココを加えるためのアーモンドなどを使用し、風味豊かなバウムクーヘンに仕上げられています。



■新企画「バウム投げ」 ※Aコース・Bコース合わせて先着400名様限定

全国8地方の的にバウムクーヘン型リングを投げると、ご当地バウムが当たるゲームコーナー。外れても参加賞がもらえます。

◆Aコース(1回3投100円)リングが入った地方のミニバウムクーヘン(1個)

◆Bコース(1回3投500円)リングが同じ的に3つ入った地方のバウムクーヘン(1個)



■「ファイナルクーヘン総選挙2023秋」上位に入賞したバウムクーヘンも登場

2021年3月より「コロナ禍でも、会場に行かなくても楽しめるイベントを」という思いから始まった「ファイナルクーヘン総選挙」。バウムクーヘンファンが会場またはオンライン上でお気に入りのバウムクーヘンに投票し、ご当地バウムクーヘンの頂点を決定する同企画。「ファイナルクーヘン総選挙2023秋」に入賞したバウムクーヘンも今展に登場するほか、会場では「ファイナルクーヘン総選挙2023東京頂上決戦」の投票もできます。

●「ファイナルクーヘン総選挙2023秋」ベスト3

1位 村田屋

「旬果バウムサンドミックス」



2位 ^{ビラボ} b'lab

「12b プレミアム」



3位 ^{ビヴァーン} VIVANT

^{ビヴァーン バー ラグジュアリー エキスポ}
「VIVANT BAR Luxury EXPO」



ファイナルクーヘン総選挙について
詳しくはこちら▶
(バウムクーヘン博覧会公式サイト)

