



これまでも、これからも。



2024年4月30日
株式会社京王百貨店

“美味しいわ！つながるわ！”全国から約300種がそろいます

「新宿店 開店60周年記念 バウムクーヘン博覧会」を開催

会期：5月8日(水)～13日(月)

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16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、5月8日(水)～13日(月)の期間、7階大催場にて、「新宿店開店60周年記念 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集合する2016年から続く人気イベントで、当社では2022年から開催し、今回で3回目を迎えます。会場には初登場の6ブランドを含む約150ブランド、およそ300種類が集結し、シンプルなバウムクーヘンはもちろん、見た目も可愛らしいユニークな形のものやフルーツを使用したもの、食感が楽しめるものなど多種多様なバウムクーヘンが一堂に会します。

■15のブランドが集結する「ブランドブース」には新感覚バウムクーヘンが勢ぞろい

●北海道／Haus Von Frau Kurosawa

「クリスピーバウムクーヘン」(直径10.5cm)2,400円

北海道・富良野に本店をおくバウムクーヘン専門店が手掛ける外側はカリッと、内側はふわっともっちりとした歯ごたえも楽しい新感覚のバウムクーヘン。北海道産の発酵バターとアーモンドの風味豊かで濃厚な味わいが楽しめます。



●滋賀県／クラブハリエ

「シャリシャリマシマシ」(2個入)1,178円

シャリッと口当たりの軽い「バウムクーヘンmini」のフォンダンを通常の3倍に。しっとりとしたバウムクーヘンにシャリシャリ食感がたまらないバウムクーヘン博覧会限定の一品です。



報道関係のお問い合わせ先：(株)京王百貨店 経営企画部 (広報) 成田、千脇、竹田、八木 電話：直通 03(5354)2855
お客様のお問い合わせ先：京王百貨店 新宿店 電話：0570(022)810(ナビダイヤル)



(A)山形県／グルテンフリースイーツのコメル

「お米のバウム(庄内産完熟メロン)」(直径14.5cm)1,720円

山形県庄内地方のはえぬき米粉を使用した生地にあんずメロンを加えてしっとりとした食感に焼き上げました。

(B)愛知県／パティスリー フェアリーヌ

「コーヒバウムクーヘン」(直径12cm)1,820円

甘くてほろ苦い深煎りコーヒーのバウムクーヘンに「ウイスキー知多」を染み込ませました。

(C)三重県／瑞宝軒

「龍乃髭ハードダークショコラ」(直径13cm)1,800円(各日50点販売予定)

伊勢神宮奉納米「結びの神」の米粉を使用したグルテンフリーのバウムクーヘン。しっとりながら、軽やかな食感でフランス産ブラックチョコレートを使用しました。

(D)山梨県／パティスリー ザ・エレン

「エレンバウム『時のなる木』ハードタイプ」(M:直径14cm)1,620円

表面はカリッと、中はしっとり味わい深く、香ばしいバターの香りがたまらないハードタイプの人気のバウムクーヘン。

(E)石川県／ツキトワ by meigetsudo メイゲツドウ

「白山米粉の能登塩ぶるべりばあむ」(直径13cm)2,200円 (各日30点販売予定)

稲ほ舎の米粉と能登町で獲れたブルーベリーのソースをふんだんに使用した石川県の自然の恵みがあふれるバウムクーヘン。能登の珠洲塩を使ったシュガーでコーティングしています。

(F)山梨県／エイトバウム

「山梨シャインマスカットラムリー8」(直径13cm)2,980円(各日8点販売予定)

山梨県甲斐市にあるバウムクーヘン専門店。ラム酒漬けのシャインマスカットが入った珍しい一品。

(G)愛知県／ココモファーム

「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ます。

(H)愛知県／キングファーム

「西尾市産濃厚抹茶ホール」(直径13cm)1,700円

深い緑と上品な香りと旨味が特徴の「西尾の抹茶」を生地に贅沢に練りこんだ濃厚抹茶バウム。

(I)福岡県／アトリエイト 京王百貨店限定販売

「HAKATAアイス最中(ダージリン×金の糸)」(1個)550円 (各日30個販売予定)

糸島にお店をおく「アトリエイト」の人気バウムクーヘン「金の糸」がごろっと入ったダージリンティーのアイスサンド。京王百貨店限定で登場します。



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

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詰め、キャラメリゼしました。2023年バウムクーヘン博覧会の総選挙で全国1位を獲得した話題の一品です。

(K)東京都／カタヌキヤ「サンキューパンダバウム」(1個)540円

バウムクーヘンをパカッと型ぬくのが楽しいと人気の同店。ありがたい言葉を贈るパンダの「型ぬきバウム」はアールグレイが香る紅茶の味わいも楽しめます。

(L)東京都／^{トキートウキョウ}Toki-Tokyo Baumkuchen「苺カフェラテバウム」(直径約9cm)680円

香り高いカフェインレスコーヒーを生地に練りこんだカフェラテバウムに、イチゴのピューレと生クリームをたっぷり加えた見た目も可愛いバウムクーヘン。

(M)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)

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。

■ユーハイムのスイーツショップ「きこりけーき」

●京都府／きこりけーき **実演**

「きこりけーきkyoto」888円(各日50食販売予定)

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提供します。



■新宿店 開店60周年を記念し登場する京王百貨店限定販売のバウムクーヘンも必見

●山形県／グルテンフリースイーツのコメル

「お米のバウム(甘夏)」(直径15cm)1,780円 **京王百貨店限定販売**

庄内産はえぬき米粉を使った生地には甘夏を練り込んで焼き上げ、甘夏入りのホワイトチョコをかけて果肉を飾った京王百貨店限定販売のバウムクーヘン。



そのほかにも

●北海道／^{ハウスフォンフ라우クロサワ}Haus Von Frau Kurosawa **京王百貨店限定販売**

「アイスチーズインオレンジバウム」(直径8.5cm)380円

●愛知県／ココトモファーム (直径12cm) **京王百貨店限定販売**

「玄米珈琲バウム」2,500円

■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

●長野県／信州松本 バウムクーヘン工房 てまりや

「ミニてまりん」(1個)1,500円

「信州の豊かな恵みをお福分け」をコンセプトに、信州産の米粉や卵など厳選した素材で手掛ける同店。コロんとした形も可愛い「ミニてまりん」は松本の工芸品「松本てまり」をモチーフに、てまりの模様をチョコレートで表現しました。米粉のバウムの中に滑らかな舌触りの小布施の栗餡を詰めて仕上げた人気の看板商品です。



●大分県／お菓子の菊家

「ぶりんバーム」(1個)1,620円

1956年創業、大分の老舗菓子メーカーによる新感覚バウムクーヘン。メープル風味のバウムクーヘンの中に、プリンを丁寧に流し込んで仕上げました。メープル風味が香るバウムクーヘンと、口の中でとろけるプリンの相性はもちろん、カラメルソースをかけるとより一層味わいを楽しめる一品です。





■ユーハイムが手掛けるバウムクーヘンスイーツ、ミートパイもそろいます

●「ユーハイムクランツ」(1個)1,620円

国産バターとラム酒がさわやかに香るユーハイムのロングセラーケーキ。軽い口どけのバタークリームとふんわりとしたバタースポンジにシャリッとした食感のアーモンドシュガーをたっぷりたまぶして仕上げています。



●「神戸牛のミートパイ」(1個)454円 **実演**

1923年、神戸1号店オープン当時から愛されるミートパイ。老舗の牛肉専門店「大井肉店」の神戸牛ミンチを玉ねぎやゆで卵と合わせて仕上げました。サクサクのパイ生地と神戸牛の旨味を堪能できる一品です。



■「バウムクーヘンBAR」 ※ラストオーダーは各日閉場の30分前

● お好きなバウムクーヘン5種(1皿)510円

少しずつ試せるのが嬉しいと好評の「バウムクーヘンBAR」。47種類のご当地バウムクーヘンの中から好きな5種をお選びいただけます。

※なくなり次第終了



※イメージ

■人気企画「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)リングが同様に3つ入った地方のバウムクーヘン(1個)

