

口どけ柔らか 新食感のバウムクーヘン“生・バウム” 大阪・箕面の洋菓子店「épinard (エピナール)」より、 生・バウムの詰め合わせ 新発売！

大阪府北部、箕面市にある創業35年を超える洋菓子店「épinard (エピナール)」より、2020年3月20日に生・バウム 個包装詰め合わせ8個入を発売いたします。



“生・バウム”とは、契約農家の国産コシヒカリを自社で精米、製粉した生の米粉を使用しており、口どけ柔らか新食感のソフトバウムクーヘンです。生地作りから仕上げのフォンダンがけまで、バウム職人が熟練の技で一層一層丹念に、おいしさを重ねてお作りしました。（※生の米粉・・・乾燥処理を行っていない新鮮な米粉のこと）プレーンは、上品な甘みが口いっぱい広がる、シンプルで優しい味わい。ショコラは、カカオマス70%のビターチョコレートを使用し、ココアのフォンダンで仕上げました。今回、その生・バウムを食べやすい大きさにカットし、ひとつずつ個別包装いたしました。プレーンとショコラ、それぞれの味をお楽しみください。

生・バウム 個別包装 商品概要

商品：生・バウム 個包装詰め合わせ8個入（プレーン、ショコラ 各4個入） 税込1,620円

発売日：2020年3月20日（金）～

日持日数：製造日より9日間

販売場所：新大阪駅 他

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】
株式会社 美十 担当：池田信一
TEL：075-681-0201