
冷凍庫から出した瞬間溶けだす、ひんやり、シルキーなデザート
夏だけの冷たいバウムクーヘン「シルキークリームバウム」
6月19日発売開始



株式会社ユーハイム（本社：神戸 代表取締役社長：河本英雄）は夏季限定のバウムクーヘン「シルキークリームバウム」を6月19日（水）より発売します。

むかしからの定番組み合わせが夏のバウムクーヘンデザートに進化

「シルキークリームバウム」は冷凍庫から取り出した瞬間から、クリームが溶け始める口どけのいい夏のデザート。バウムクーヘンをカフェで提供する際に、生クリームを添えるのがドイツ流、むかしからの定番でした。この定番の組み合わせからヒントを得て、バウムクーヘンだけでは表現することが難しい、なめらかな「口どけ」を実現しました。バニラビーンズの黒い粒が特徴のバニラクリームを合せた「バニラ」と、チョコレートクリームを合せた「チョコレート」の2つの味をご用意しました。ドライアイスを入れた保冷バックでのご提供ですので、夏のご挨拶にもご利用いただけます。

口どけを追求するためにバウムクーヘンの製法から検討

クリームに合わせるバウムクーヘンは、通常の別立て製法（卵黄生地にメレンゲを合わせてつくる）ではなく、共立て製法（全卵にバターを合わせてからつくる）で仕上げ、焼きあげました。この製法により、よりクリームと相性の良いバウムクーヘンのふんわり食感を実現しました。

【商品詳細】



名称：シルキークリームバウム（バニラ）（写真右）
やわらかバウムクーヘンにバニラクリームの組み合わせ。フリーズドライイチゴを飾りました。

名称：シルキークリームバウム（チョコレート）（写真左）
やわらかバウムクーヘンにチョコレートクリームの組み合わせ
価格：350円（1個）/1,500円（4個）※税抜価格
サイズ：φ85×H20mm

- 個包装入り
- 保冷バック+ドライアイスでのご提供（2時間）
- 詰め合わせ箱（4個）でのご提供

【販売日】 2019年6月19日(水)～8月末まで

【販売店舗】

<ユーハイム> 蒲田東急ストア・京急百貨店上大岡山店・東武百貨店池袋店・伊勢丹浦和店・アトレ目黒店・東急百貨店日吉店・松屋浅草店・そごう千葉店・ペリエ千葉店・神戸元町本店・大丸神戸店・大丸須磨店・ピオレ明石店・阪急三番街・松坂屋高槻店・京阪百貨店ひらかた店・近鉄百貨店生駒店・広島小河原店・伊予鉄高島屋店・天満屋広島アルパーク店・井筒屋黒崎店・鹿児島山形屋

<ユーハイム・ディー・マイスター> 丸広百貨店川越本店・名鉄百貨店本店・近鉄四日市店・遠鉄百貨店・高島屋大阪店・そごう広島店

<ユーハイムプレミアムオンラインショップ>

<https://e-shop.juchheim.co.jp/> (冷凍配送)

※7月1日(月)より発送開始

【リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ユーハイム 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-2-9 担当：藤本

TEL：03-3499-4031 携帯：090-9279-8129 E-mail：kouji.fujimoto@juchheim.co.jp