

日本でここだけ！
 創業 190 年の伝統を誇るあの“クロイツカム”【公式】!!
 ドイツからお取り寄せする特別企画
 「クロイツカムのチョコバウムクーヘン」のウェブ予約が開始

ひと口食べたら、このおいしさはもう非言語ゾーン……。
 フェリシモは、8月19日より、ドイツ王室御用達「クロイツカムのチョコバウムクーヘン」のウェブでのご案内を開始しました。創業 190 年の伝統を誇るあの“クロイツカム”。日本では手に入らなかったドイツの超有名なこの銘菓をフェリシモの『幸福のチョコレート』が特別企画！ フェリシモでお申し込みいただいた方にだけ、特別にドイツからお取り寄せできることになりました。しかも今回はさらにおいしい、チョコがけバージョンをご案内します。チョコレートバイヤー“みり”が直接交渉した“クロイツカム”【公式】のプレミアムなお取り寄せ機会をお見逃しなく。「クロイツカムのチョコバウムクーヘン」は、『幸福（しあわせ）のチョコレート』の特別企画で、この夏話題を集めた、フランスの“青チョコ”がジェラートになった「ケルノン ダルドワーズ ジェラート」に続く、第2弾企画です。

【NEW/予約】一生に一度は食べてみたい ドイツ クロイツカムのバウムクーヘン
 >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/1/>



■ドイツ王室御用達、190年の伝統と信頼の確かな味
 年輪のように25層にも重ねられた生地をチョコレートでコーティング、「クロイツカムのバウムクーヘン」は、職人の確かな技と手間あればこそそのレアな逸品です。そしてこのバウムは、日本のものとは味も食べ方も違います。日本ではふんわりとした生地のバウムクーヘンが多く、輪切りで売られ縦にカットして食べることが多いのに対して、生ハムのように薄く横に削いでスライスする本場・ドイツの「バウムクーヘン・シャイベ」というカットでぜひ食べてみてください。高密度な生地がほろほろとくずれるやわらかい口当たりのクラシックなバウムクーヘンの真髄ともいえるおいしさを、より繊細に感じることができます。



■商品の詳細

- ・商品名：一生に一度は食べてみたい ドイツ クロイツカムのバウムクーヘン
- ・価格：1個 ¥3,400(+8% ¥3,672)
- ・サイズ：直径約14cm、高さ約3.5cm
- ・内容量：約200g
- ・原材料：卵、砂糖、バター、小麦粉など
- ・送料：1回のお申し込みごとに、5,000円以上のお申し込みで、全国どこでも無料配達いたします。
(5,000円未満の場合は、送料の一部として250円を別途申し受けます)
- ・お申し込み締め切り：2015年10月15日(木)
- ・お届け時期：2015年11月中旬～11月下旬まで

◎お申し込み(予約)ページ >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/2/>

■クロイツカムについて



1825年に創業以来、貴族から庶民にまで幅広く愛されてきました。1867年にはアルバート王から「王室お菓子職人賞」を受賞しているお墨付き。日本ではポピュラーなバウムクーヘンですが、実は本場・ドイツでは限られた職人にしか作ることができないお菓子です。その素材と腕を国立菓子協会に認められた、黄金の年輪のようなしあわせの焼き菓子……。それこそが「ケーキの王様」と呼ばれる、本物のバウムクーヘンなのです。

《クロイツカムの歴史》



- ・ 1825年 ドレスデンでエレミアス・クロイツカム氏によって創業される
- ・ 1850年 エレミアス氏の息子、ユリウス氏が会社を引き継ぐ
ユリウス氏は貴族やプリンスに認められ有名になり、1867年には当時の王様であるアルバート王から“Royal court confectioner (王室向けのお菓子職人)”という賞を受賞する
- ・ 1890年 ユリウス氏の息子、マックス・クロイツカム氏が会社を引き継ぐ
マックス氏はビジネスをモダン化し、国内だけでなくアメリカ等の海外にも販売を拡大した
- ・ 1926年 マックス氏の息子、フリッツ・クロイツカム氏が会社を引き継ぐ
このころ、世界恐慌の真ただ中でビジネスは上手くいかず、フリッツ氏は苦肉の策でデリカテッセンに販売をスタートする。それが功を奏し、ビジネスが上手く周りだしたところで第二次世界大戦が勃発。1945年2月にドレスデンも空爆を受け、町は廃墟となり、ショップも一時閉鎖となる。戦後、ロシア占領下だったドレスデンは東ドイツに入ったため、ドレスデンでビジネスを再開することは不可能となった。しかし、フリッツ氏は諦めず、1950年9月にはミュンヘンで一からクロイツカムをスタート。ミュンヘンに移っても、戦前に販売していたデリカテッセンが再度注文してくれたり、ドレスデンからわざわざ買いに来てくれるお客さまもいた。ミュンヘンでのビジネスもすぐに軌道に乗り、1951年からはカフェもオープンし始め、ミュンヘンでも年々有名になっていく
- ・ 1981年 フリッツ氏の妻、フレデリック氏と娘のエリザベス氏が会社を引き継ぐ
ベルリンの壁が崩壊した事で、ドレスデンのオールド・マーケット前（発祥の地）に再びショップを出すことができ、現在はドレスデンとミュンヘンの2つの都市をメインに展開している。創業者から5代目のエリザベス氏が一貫して、伝統や、将来を見すえた経営、確かな職人技術、そして妥協を許さない最高品質へのこだわりを守り、「クロイツカム」は世界的名声を得ることができた。

■バウムクーヘンの歴史

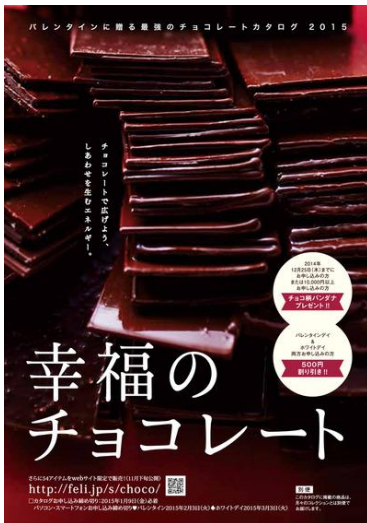
バウムクーヘンは、バター、卵、砂糖、マジパン、秘伝のスパイスで作った生地を、芯になるバーの上に少しずつかけて、バーを回転させながら専用のオーブンで焼きます。その工程を何度も繰り返し、黄金色になるまで焼き上げます。クロイツカムのバウムクーヘンは基本的に3フィート（約90cm）の長さで、25層の生地を被せて作られ、1本の総重量は22kg以上にもなります。それをカットし、チョコレートグレーズなどでカバーして製品化されます。誰が初めてのバウムクーヘンを作ったのか、またどこで焼かれたのかについてはさまざまな議論があります。19世紀後半の間に、いくつかの菓子店が主に東ドイツ、中でもとりわけドレスデン、ザルツヴェーデル、コトブス、そしてシュテチンで作り始めたと言われていいます。そのほかの記録では、フレデリック・ウィリアム4世がプロイセンからアルトマルク（ザルツヴェーデルが位置する地域）への忠誠を示すための旅に出た際に、初めて王室の食卓に上ったそうです。彼はそのお菓子がとても気に入ったため、その残りを彼の旅行用の乗り物に載せるよう命じたと言われていいます。この時以来、バウムクーヘンは「ケーキの王様、王様のケーキ」とも呼ばれるようになりました。

■チョコレートバイヤー “みり” 「クロイツカム訪問記」 >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/3/>

■『幸福のチョコレート』について

『幸福（しあわせ）のチョコレート』は、世界各国のショコラティエから厳選したレアなチョコレートの販売を行うチョコレートカタログです。2015年版（写真：下／お申し込み受け付けは終了）には、世界16カ国173種類をラインアップ、114種類は国内ではフェリシモでしか手に入らない限定輸入チョコレートで、うち日本初上陸ブランドは20ブランド38種類と、希少なチョコレートを紹介。これまでに2,000種類以上のチョコレートを輸入した実績を持つチョコレートバイヤー“みり”が、世界中をめぐり、とっておきのチョコレートをご紹介します。掲載全アイテムが『LOVE&THANKS基金』付きで、チョコレートのお買い物を通じて“チョコレートでみんなハッピーに！”をテーマにした「幸福のチョコ部」の活動へご参加いただくことができます。

- ・幸福のチョコ部 >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/6/>
- ・LOVE&THANKS基金 >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/7/>



■チョコレートバイヤー“みり”のご紹介



フェリシモのチョコレートバイヤー。『幸福のチョコレート』を担当して19年。毎年世界各国のショコラティエをめぐり、美味でストーリーのあるチョコレートを見い出しています。これまでに402ブランド、2031種類のチョコレートを輸入販売した実績を持ち、2012年12月には、これまでのバイヤーとしての経験を活かし、チョコレートの基礎知識や国別チョコレートの特徴、バイヤーの仕事模様などをまとめた初の著書『世界の果てまでチョコレート』（フェリシモ出版）を発売。各地でチョコセミナーも開催し、メディア出演も多数。2014年11月に開催されたラフォーレ原宿での「東京チョコレートショー2014」にてチョコセミナーを行い、好評を博しました。※毎年11月～2月のシーズンはチョコの試食付き出張講演も承ります。

- ・ツイッター >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/4/>
- ・“みり”スケッチギャラリー >>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/5/>

@「ケルノン ダルドワーズ ジェラート（※販売終了）」リリース
>>> <http://www.feli.jp/s/pr15082002/8/>

■商品のご注文・お問い合わせ

0120-055-820 (通話料無料)
0570-005-820 (通話料お客様負担)
(受付時間：月曜～金曜/午前9時00分～午後5時)

※携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。
※お客様からのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。
※「0570」通話料は20秒につき10円(税別)がかかります。
※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部 (吉川・中島・市川)
TEL. 078-325-5700 FAX. 078-331-1192
e-mail: press@felissimo.co.jp

株式会社フェリシモ 東京広報 (石井)
TEL. 03-3402-5230 FAX. 03-3402-5231
e-mail: tko@felissimo.co.jp

— 会社概要 —

社 名：株式会社フェリシモ
本 社 所 在 地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町59番地
代 表 者：代表取締役社長 矢崎和彦
創 立：1965年5月
事 業 内 容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業