

**ドイツ伝統の素朴なバウムクーヘンを手作りで焼き続けるヴィヨン
横浜高島屋地下1階に3店舗目を展開****ヴィヨン横浜高島屋店 9月15日（金）オープン**

伝統と革新の創作バウムクーヘンを提供する「ヴィヨン」は、世田谷桜新町の本店、2店舗目の二子玉川店に続き、3店舗目となる横浜高島屋店を、9月15日（金）にオープンいたします。

**■アイデアを形に変え、唯一無二を焼き上げる。半世紀の伝統と革新のバウムクーヘン。**

1965（昭和40）年に桜新町で創業したヴィヨンは、ドイツの伝統菓子バウムクーヘンを中心に、焼き菓子・ケーキ・チョコレートなどの手作り菓子を提供してきました。ヴィヨンのバウムクーヘンは、乳化剤・膨張剤を一切使用せず、本場ドイツの基本に倣い、職人が手作りで焼き上げるのが特徴です。素材と製法に妥協をしないその生地は、水を飲まなくても食べられる「水なしバウムクーヘン」と評判で、これまでも多くのお客様からご好評をいただけてきました。また、花器を模したヴィヨネット、陶器の質感にこだわったグランヴィヨンなど、味だけでなく目でも楽しんでいただける自由なデザインも、ヴィヨンのバウムクーヘンが誇る特徴です。

■カットバウムクーヘン4種を揃えた、お試しにもピッタリの「オープン記念セット」

カットバウムクーヘンが4枚入ったオープン限定のセットです。ヴィヨンのプレーンバウムクーヘンの他、最高級チョコをふんだんに使用した人気のカカオとモカ、ピスタチオの3つの味と色彩が楽しめるトリオカットクーヘン、今が旬でおすすめの和栗を使用したカットクーヘンと、お試しにもぴったりのセットをご用意しました。

・オープン記念セット 税込み価格：1,001円



■イタリア産白トリュフを使用した「極みバウムクーヘン」

希少で香り高いイタリア産白トリュフとマダガスカル産のみを使用したバニラビーンズが織り成す“究極のバウムクーヘン”。口に入れた瞬間広がるトリュフの豊潤な香りと、後から広がるバニラの優しい香りが至福のひとときへといざないます。トリュフは香り高く、希少でもあるイタリア産白トリュフを使用。マダガスカル産のバニラビーンズを使用した贅沢な逸品です。

・極みバウムクーヘン 白トリュフ 税込み価格：5,001円



■伝統のバウムクーヘンにチョコレートをまとわせた「バウムカットスイートビター」

創業以来、桜新町本店で愛されてきた人気のプレーンバウムクーヘンに、マイルドで食べやすく後味を引かないこだわりのスペイン産ダークチョコレートを使用。アクセントに、カカオニブをチョコレートの上から贅沢に使用した逸品です。

・バウムカットスイートビター 税込み価格：432円

■抹茶好きにはたまらない「バウムカット抹茶ホワイトチョコ」

京都宇治抹茶の中でも、香り深い旨味を感じることができる祇園 北川半兵衛抹茶を使用したバウムクーヘンに、甘味が控えめで口溶けのよいベルギーチョコレートを使用。仕上げに北川半兵衛抹茶の抹茶パウダーをかけた、抹茶好きにはたまらない逸品です。

・バウムカット抹茶ホワイトチョコ 税込み価格：432円



ヴィヨンについて

アイデアを形に変え、唯一無二を焼き上げる。
半世紀の伝統と革新のバウムクーヘン。

クラフトマンシップ

1965年の創業以来、手作りで焼き続けている職人の最高の技術が織りなす創作バウムクーヘン。
ヴィヨンはドイツ伝統のバウムクーヘンを素朴な手作りの良さにこだわり、
一つ一つ丁寧に作り続けています。
花器を模したヴィヨネット、陶器の質感にこだわったグランヴィヨンなど、
味だけでなく目でも楽しんでいただけるバウムクーヘンを取り揃えております。

クオリティ

ヴィヨンのバウムクーヘンには、乳化剤・膨張剤を一切使用せず、
本場ドイツの基本に倣い、職人が手作りで焼き上げております。
ドイツ農業協会主催、世界最高峰のDLGコンテストで金賞を連続受賞。
素材と製法に妥協しないその生地は、
水を飲まなくても食べられる”水なしバウムクーヘン”との評判です。

自由なデザイン

手作りだからこそ実現できる唯一無二のデザイン。
ヴィヨンの代表作「グランヴィヨン」はひとつひとつ丁寧にまるで本物の陶器のように
焼き上げたつぼ型バウムクーヘンです。
陶器の展覧会にふらっと立ち寄り、その美しさにとっても感銘を受け
「この美しい陶器をバウムクーヘンで作れないだろうか」と思い試行錯誤で開発した逸品。
世界的にも認められたヴィヨンは独自の技術のもと、
代わるもののないバウムクーヘンを誕生させ続けています。

[ヴィヨン Official Site](#) :

[ヴィヨン Official X \(旧Twitter\)](#) :

[ヴィヨン Official Instagram](#) :