

創業58年の老舗 世田谷バウムクーヘン・ヴィヨン
東京都世田谷区のふるさと納税返礼品を桜新町本店でも販売開始

桜新町にちなんだサザエバウムクーヘンとメープルバウムクーヘンの2個詰め合わせ

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、東京都世田谷区のふるさと納税返礼品として販売している世田谷バウムクーヘンの限定2個詰め合わせを、世田谷桜新町の本店でも販売開始いたしました。



■世田谷の地で職人が焼き続ける、老舗の素朴なバウムクーヘン

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。

■2年前から世田谷区で採用されている、人気の世田谷限定バウムクーヘンセット

0号サイズのカナダ産メープルシュガーを焼き上げたメープルバウムクーヘンと、桜新町店で人気を誇る特小サイズのサザエさんチョコレート付プレーンバウムクーヘンの2個セットを約2年前より[「さとふる」](#)にて販売しています。

- ・世田谷限定バウムクーヘンセット【世田谷みやげ】 寄付金額：20,000円
メープルバウムクーヘン0号：1個
サザエさんチョコレート付プレーンバウムクーヘン特小：1個

<サザエバウムクーヘン>

こだわりの卵、お菓子に合わせた砂糖やバター、一般には使用されない最高級クーベルチュールを使用し、乳化剤や膨張剤を一切使用しておりません。素材の味と職人の技術のみで本場ドイツでも認められた、美味しい生地の王道のバウムクーヘンです。

サザエさんの街「桜新町」限定のサザエさんの焼印と、濃厚チョコレートでデコレーションしています。

<メープルバウムクーヘン>

シュガーメープルを惜しみなく使用し、スッキリした甘さと豊かな風味が特徴のバウムクーヘン。プレーンと同様に自然な“しっとり”感があります。生地が密でしっかりした食べ応えがあり、お子様にも人気のメープル味です。



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](#) :