

3月4日はバウムクーヘンの日！
店舗限定の人気商品アールグレイバウムクーヘンを
公式オンラインショップで“1日限定”販売

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、3月4日の「バウムクーヘンの日」にあわせて、店舗にて人気の限定商品「アールグレイ」を公式オンラインショップ
(<https://villon1965.jp/products/earlgrey-baum>)にて数量限定で販売いたします。

■ “香りを味わう”大人のアールグレイバウム、1日限定でオンライン販売

2024年11月の桜新町本店リニューアル時に誕生した「アールグレイバウムクーヘン」。これまで店頭限定で展開してきた特別な味が、“バウムクーヘンの日”限定でオンラインストアに登場します。

店舗でしか出会えなかった一品として、紅茶好きの間で支持を集めてきた本商品。最大の特徴は、主役級に広がるアールグレイの芳醇な香りです。上質な茶葉を生地に贅沢に練り込み、ひと口目から濃厚な紅茶の風味を感じられる味わいに仕上げました。

さらに、アールグレイと相性の良いアプリコットリキュールをアクセントとして使用。前面に出すぎることなく、後味にふわりと果実のニュアンスが重なり、紅茶の華やかさと奥行きを引き立てます。

食感は、通常のバウムクーヘンよりもしっとりとした焼き上がり。口どけとともに香りがゆっくりと立ちのぼる設計で、“食べる”というより“香りを味わう”感覚を楽しめる大人のための一品です。

おすすめは、甘さを控えたミルクティーとのペアリング。紅茶と紅茶を重ねることで茶葉の個性がより立体的に広がり、深みのあるティータイムを演出します。午後のひとときはもちろん、夜のくつろぎ時間にもふさわしいバウムクーヘンです。

【3月4日(水)「バウムクーヘンの日」限定販売】

・アールグレイバウムクーヘン 税込み価格：2,980円(送料無料)



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](#) :