

山田養蜂場初！はちみつの美味しさを味わえるオリジナルパイ 「ハニーアップルパイ（ハニージュレ/ハニーカスタード）」新発売 山田養蜂場お菓子工房 ぶんぶんファクトリーで限定販売

株式会社山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生）は、直営店舗「お菓子工房 ぶんぶんファクトリー」限定商品として、山田養蜂場のはちみつを使った「ハニーアップルパイ」の店頭販売を開始しました。毎日焼きたてを提供しており、オープンの中でハニーアップルパイが焼き上がる様子を見学できるようになっています。



▲ハニージュレ

▲ハニーカスタード

◀「ハニーアップルパイ」(1個/税込 410円)



■商品特長

- ・パイの中からはちみつのジュレがあふれる“ハニージュレ”と、はちみつが入った特製カスタードクリームを楽しめる“ハニーカスタード”の2種類を、店舗で焼いて提供しています。
- ・ジュレとカスタードクリーム、ナパージュ（パイ表面のつや出し）に山田養蜂場のオレンジ蜂蜜を使用しています。
- ・青森県産の「ふじ」リンゴをスライスして、ジュレやカスタードクリームとまんべんなく交ざるようにしています。
- ・パイ生地を焼き上げた後にジュレやカスタードクリームを入れることで、サクサクとした食感とじゅわっとあふれるフィリング（具材）が味わえます。

■オレンジ蜂蜜とリンゴの代表的品種「ふじ」を使用

◎はちみつ…残留農薬や抗生物質など、300項目を超える検査を実施した「オレンジ蜂蜜」（メキシコ産）を使用しています。フルーティーな味わいと甘い香りで、お菓子と相性が良いはちみつです。

◎リンゴ…青森県の品種別生産割合の約50%を占めている「ふじ」は、甘さと酸味のバランスが良い品種です。

「オレンジ蜂蜜」との相性もバッチリです。

※都合により、内容が一部変更になる場合があります。

■焼き上がる様子を見て楽しめるオープン

「ハニーアップルパイ」を焼くオープンは、「お菓子工房 ぶんぶんファクトリー」内に設置されています。周りがガラス張りになっているため、パイが焼き上がる様子を外から見るができます。商品は、毎日11:00ごろから提供開始となり、売り切れ次第販売終了となります。商品の受け渡しを行う小窓からは、「ハニーアップルパイ」の香ばしい香りが漂います。



▲左側の大きな窓からオープンが見えます。右側の小さな窓から商品の受け渡しをします。





■ 開発背景

リンゴは寒い気候の地域で多く栽培されています。リンゴが良く色づくには秋口の冷え込みが欠かせず、貯蔵も低温が適しているからです。当社がある鏡野町も今では温暖化により、1年のうちで雪が降る日は数えるほどとなりましたが、昔は盆地特有の寒暖差のある気候から、質の良いリンゴが育っていました。

この度、鏡野に実っていたリンゴに想いを馳せて、リンゴと相性の良いはちみつを使った「ハニーアップルパイ」を作りました。

■ 商品仕様

商品名	ハニーアップルパイ	
種類	ハニージュレ 	ハニーカスタード 
内容量	1個	
販売価格	1個380円（税込410円）／ 4個よりどり1,440円（税込1,555円）※箱に入れて提供	
消費期限	1日間 ※当日中にお召し上がりください ※箱入りについては外箱に消費期限を記載	
注意事項	・本品に含まれるアレルギー物質（28品目中）：小麦、卵、乳成分、りんご ・ごま、大豆、くるみを使用した製造ラインで製造しています。 ・はちみつを使用しているため、満1歳未満の乳児には食べさせないでください。	

■ 販売先

【山田養蜂場お菓子工房 ぶんぶんファクトリー】

住所：〒708-0321 岡山県苫田郡鏡野町円宗寺51-1

TEL：0868-54-3855

営業時間：10:00～19:00

定休日：年中無休



【メディアお問い合わせ先】

株式会社山田養蜂場 文化広報室 森山 (em1856@yamada-bee.com) 早瀬 (ch0517@yamada-bee.com)

〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場 194 TEL：0868-54-1906 FAX：0868-54-3346