

2022年6月24日
洋菓子のバイカル

【京都・大阪・奈良に7店舗】 洋菓子のバイカル “琴引メロン”をまるごと使ったケーキ 「ムロンアラシャンティ」7月1日より販売 ～ 2022年七夕スイーツフェア開催 ～

洋菓子のバイカル(本社:京都府京都市、代表:岩井一路)は、バイカル各店舗にて6月24日～7月7日まで「七夕スイーツフェア」を開催いたします。7月1日からは、毎年人気のメロンのスペシャルケーキ『ムロンアラシャンティ』を、販売いたします。

※“七夕スイーツフェア”の詳細はこちら→ <https://www.baikal.jp/tanabata.html>

【商品概要】

■商品名 ムロンアラシャンティ

■販売期間 7月1日(金)～7月7日(木)

■販売価格 3,505円(税込)

■サイズ 直径約13cm

■特定原材料及びそれに準ずるもの(28品目中)

小麦、卵、乳成分、オレンジ、大豆、もも、ゼラチン

■販売店舗

洋菓子のバイカル全7店舗、BAIKAL Café



《ムロンアラシャンティ》

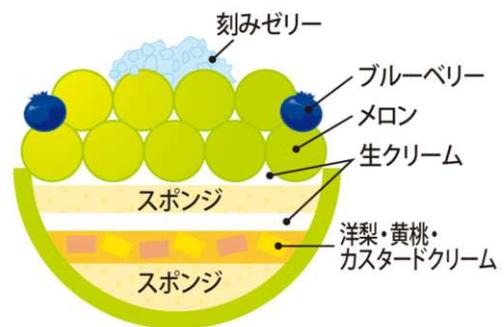
毎年、七夕の期間にのみ販売している『ムロンアラシャンティ』は、京都・網野産の「琴引メロン」を使ったケーキです。

京丹後市がある丹後半島は、きれいな水に恵まれ、昼夜の気温差が大きく、土壌の砂地が果物栽培に適した土地です。

この市の網野町で栽培されているメロンの中でも、高級メロンの代名詞であるアールス系品種で、糖度15度以上のもののみが「琴引メロン」と認められます。

砂丘で育てられたこのメロンは、鳴き砂で知られる名勝「琴引浜」にちなんで名付けられ、高級感のある白い網目模様と、肉厚でみずみずしく、上品な甘みとなめらかな食感が特徴です。

この「琴引メロン」をくり抜いて器にし、スポンジ、生クリーム、カスタードクリーム、フルーツを重ねたケーキが『ムロンアラシャンティ』です。年に一度の「七夕」の時期にしか出会えない、贅沢な味わいのケーキとして毎年ご好評を頂いております。



《七夕スイーツ紹介》

6月24日(金)～7月7日(木)までの期間限定で、織姫と彦星、天の川をイメージした涼しげなゼリーや、七夕仕様の「下鴨ロール」の販売をバイカル各店舗、BAIKAL Caféにて行います。

★ひこ星ゼリー 454円(税込)

ミルクパンナコッタの上に、マスカットの果肉をゴロっととじ込めたゼリーです。

★おり姫ゼリー 454円(税込)

ミルクパンナコッタの上に、白桃の果肉をゴロっととじ込めたゼリーです。

★天の川ゼリー 454円(税込)

青い花のハーブ「バタフライピー」のシロップで色付けした、レモンとライチの2層のゼリーです。



ひこ星ゼリー



おり姫ゼリー



天の川ゼリー

★下鴨ロール～七夕バージョン～ 1,500円（税込）

発酵バターとはちみつを使って、ふんわりと焼き上げたロール生地、北海道産生クリームとバイカル特製カスタードクリームをたっぷり巻き込んだ、素材の美味しさを感じるシンプルな味わいのロールケーキです。

「七夕スイーツフェア」期間中は、粉糖で笹飾りのデザインをあしらっています。



《七夕イベント》

★短冊にお願い事を書いて笹に飾ろう

七夕フェア期間中、バイカル各店舗にて七夕短冊をご用意しております。

ぜひ店内にある笹に飾ってくださいませ。

皆様の願いが込められた短冊は、バイカル下鴨本店にほど近い、

世界遺産・下鴨神社に奉納させていただきます。

※BAIKAL Café は笹飾りイベント対象外です。



洋菓子のバイカルについて

洋菓子のバイカルは、京都・下鴨の地で、1955年に創業いたしました。

生クリームやフレッシュバターを使ったお菓子がまだ一般的でなかった時代から、お祝いのお菓子や、自分へのご褒美、また手土産など、世代を超えてお客様の至福の瞬間に寄り添うお菓子作りを続けております。

バイカルは、「地域の皆様に喜んでいただけるお店」をコンセプトに、住宅地を中心にお店を構えております。

現在、京都府に5店舗、大阪府に1店舗、奈良県に1店舗、加えて京都駅近くのホテル「京湯元ハトヤ瑞鳳閣」内に、カフェスペースを併設しております。

【会社概要】

会社名：株式会社ハトヤ瑞鳳閣 バイカル事業部

所在地：京都市左京区下鴨本町 4-2

代表取締役社長：岩井一路

創業：1955年

URL：<https://www.baikal.jp>

事業内容：洋菓子の製造及び販売



洋菓子のバイカル 下鴨本店

【お問い合わせ・ご注文先】

●洋菓子のバイカル お客様相談室

フリーダイヤル 0120-52-4142（受付時間：9時～17時〔土日祝日を除く〕）

●バイカル各店舗

京都下鴨本店	Tel 075-781-1891	京都市左京区下鴨本町 4-2
京都金閣寺店	Tel 075-461-3405	京都市北区衣笠北天神森町 40
京都山科店	Tel 075-501-7795	京都市山科区竹鼻竹ノ街道町 29 西口ビル 1階
京都桂川店	Tel 075-934-0036	イオンスタイル京都桂川 1階
大阪くずは店	Tel 072-855-0020	枚方市楠葉朝日二丁目 12-10
北くずは店	Tel 075-971-0088	八幡市西山和気 19-1
奈良学園前店	Tel 0742-44-8998	奈良市学園北一丁目 14-8
BAIKAL Café	Tel 075-361-8108	京都駅前 京湯元ハトヤ瑞鳳閣 1階

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

●洋菓子のバイカル 下鴨本店

京都市左京区下鴨本町 4-2

担当：取締役製造部長 竹田嘉信

Tel: 075-781-1891（営業時間：9時～20時） E-mail: info@baikal.jp