

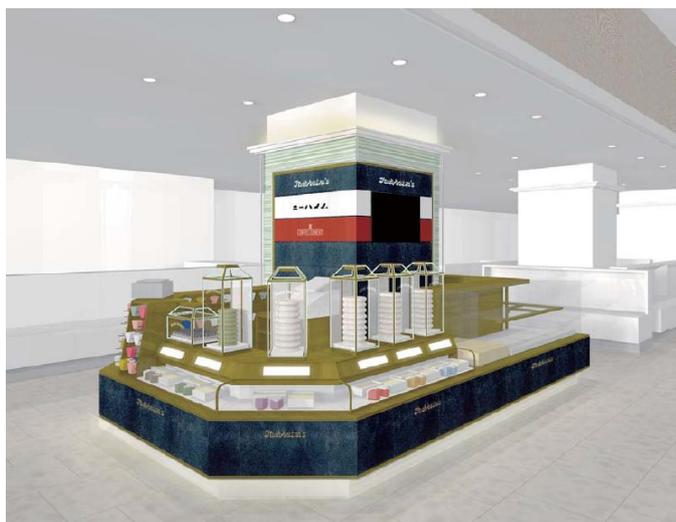
バウムクーヘンを日本に伝えた「ユーハイム」 『ユーハイム×北川一成プロジェクト』を発足 新コンセプトによるブランド展開を開始

www.juchheim.co.jp

株式会社ユーハイム(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:河本武)は、アートディレクターの北川一成氏とコラボレートした『ユーハイム×北川一成プロジェクト』を発足し、2014年2月5日(水)より、新しいコンセプトに沿ったブランドロゴや店舗デザインを展開するとともに、2種類の新商品“究極のバウムクーヘン”を含む6種類のバウムクーヘンを販売いたします。

『ユーハイム×北川一成プロジェクト』

2009年に創業100周年を迎えたユーハイム。100年間受け継いできた手仕事による「まっすぐなおいしさ」をこれからの未来にも届けていくために、今回アートディレクターの北川一成氏を迎え、新たなコンセプトの開発を行いました。テーマとなったのは、ユーハイムの持つ伝統と手仕事を大切にしてきた実直さと、これからもお客様に新しさと親しみを感じていただけるデザインの融合です。



■ ロゴデザイン

創業当時のロゴデザインを現代風にアレンジして復刻。ユーハイムのもつ、「歴史」「手仕事」「懐かしさ」などのイメージに加え、「新しさ」も感じていただけるロゴデザインです。

■ 新店舗展開

新コンセプトを体現する新店舗デザインは、2月5日(水)より、神戸本店(オンラインショップを含む)および松坂屋上野店で展開します。

店員のユニフォームやショッピングバッグも新しいロゴイメージに合わせて一新します。

また、新しい店舗では、ユーハイムの長い歴史の中で研ぎ澄まされた技術によって生み出された“バウムクーヘン”を6種類ご用意し、北川氏がデザインした特別パッケージでの販売や、量り売りを行います。「抹茶のバウムクーヘン」「黒豆のバウムリンデ」の2種類は、その中でも特別なコラボレーションシリーズ“究極のバウムクーヘン”です。

アートディレクター 北川一成氏 プロフィール

GRAPH 代表取締役

1965 年兵庫県加西市生まれ。87 年筑波大学卒業。

1989 年 GRAPH(旧:北川紙器印刷株式会社)入社。

2001 年、書籍『NEW BLOOD』(六曜社)で建築・美術・デザイン・ファッションの今日を動かす 20 人の 1 人として紹介。同年国際グラフィック連盟(世界約 250 名のトップデザイナーによって構成される世界最高峰のデザイン組織)の会員に選出。

2004 年、フランス国立図書館に、“近年の印刷とデザインの優れた本”として多数の作品が永久保存される。2005 年、ケーブタウンで開催された世界デザイン会議「DESIGN INDABA8」にてスペシャルスピーカーとして招かれる。

2008 年、現代アーティストとして世界三大芸術祭「FRIEZE ART FAIR」に出品。

デザインの国際コンペである NY ADC や、D&AD Awards の審査員を務めるなど、

国内外で高い評価を受ける。TDC 賞、JAGDA 新人賞、JAGDA 賞など受賞多数。2011 年秋、パリのポンピドーセンターで開催される現代日本のグラフィックデザイン展の作家 15 人の 1 人として選抜される。

フジテレビのデザイン情報番組「ニューデザインパラダイス」、NHK の経済情報番組『ビジネス新伝説 ルソンの壺』、テレビ東京系列の経済情報番組『カンブリア宮殿』に出演。著作に『変わる価値』(発行:ワークスコーポレーション)、関連書籍に『ブランドは根性』(発行:日経 BP 社)がある。



“究極のバウムクーヘン”シリーズとは

本物が知る本物。美味しさの追求だけにとどまらず、歴史・文化・産地・技術などを徹底的に研究する。

それは日本ならではの伝統を取り入れた、新たな洋菓子を作り上げることにつながりました。

そのチャレンジは始まったばかりです。(特設サイト: www.kyukyoku-baumkuchen.jp)

■ 抹茶のバウムクーヘン

抹茶味のバウムクーヘンは世に多くあるものの、抹茶は陽光に非常に弱く、香りと味わいを保つことが難しいため、茶のプロフェッショナルを納得させるような究極の抹茶バウムクーヘンは存在しないのでは、という話を耳にしたユーハイム。そんなプロさえも満足させるバウムクーヘンを作りたいという想いから開発は始まりました。

抹茶が持つ高貴さとバウムクーヘンの質感を守り、本質を追求するために、添加物を一切使わず上質の素材で作上げた生地に、宇治茶の老舗である丸久小山園が特別に選りすぐった抹茶を贅沢に使用しました。抹茶の配合率にも徹底的にこだわり抜くことで、抹茶本来の豊かな風味としっとりとした味わいを持つ究極の抹茶のバウムクーヘンに仕上がっています。また、陽光に弱い抹茶を守るために、光を遮断する包装まで考慮しました。熟練の職人が一層一層丁寧に焼き上げた究極の抹茶のバウムクーヘンをお楽しみください。

価格: 税込 3,150 円

■ 黒豆のバウムリンデ

黒豆の王者・丹波黒の特長である、口に含んだときのふくよかな味わいと食感、そして日本特有の漆黒であり、暗闇の中でも光沢を感じることができるほどの艶やかな色合いを生かし、添加物を一切使わず上質なバター・卵をふんだんに使用した生地と合わせた黒豆のバウムリンデです。「リンデ」とは、ドイツ語で木の皮という意味。よく見る年輪型のバウムクーヘンとは形が異なりますが、これもバウムクーヘンのもう一つの形です。

丹波黒の老舗である小田垣商店自慢の兵庫県産丹波黒波黒豆をたっぷり使用し、小田垣商店とユーハイムが互いの知識と技術を集結して作り上げた風味豊かな究極のバウムリンデをお楽しみください。

価格: 税込 2,100 円

ユーハイム

ユーハイムは、1909 年、ドイツ人のカール・ユーハイムが中国・青島(チンタオ)にて創業しました。

第一次世界大戦で進軍した日本軍に強制連行されて日本に渡ったカールは、1919 年に初めて日本でバウムクーヘンを焼き上げました。それ以降、現在にいたるまでの 100 年以上、ユーハイムでは、ドイツの国家資格である「マイスター」を取得した匠たちの手で、不必要な添加物等を使用せず、純正自然な材料だけを使うという「まっすぐなおいしさ」にこだわったバウムクーヘンを焼き続けており、たくさんのお客様に愛され続けています。