

2014年8月吉日

## ロングセラーがより風味豊かに 人気のバウムシリーズ リニューアル発売

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は、人気のロングセラーのバウムシリーズを、8月13日よりおいしくリニューアル発売いたしますのでご案内申し上げます。



バウムシリーズは、2000年より発売している無印良品の定番商品です。ロングセラーのバナナバウムを筆頭に、各種の風味で展開しており、腹持ちがよく手軽に満足感の得られる人気の商品です。

このたび、もっと長く愛される味を目指して、製法や素材を見直し、より食べやすい食感に改良をしました。時代の流れとともにライフスタイルや嗜好の変化に合わせて、食べやすさとふんわり感をより重視しています。

朝食や、ちょっとしたおやつや、小腹がすいたときに、新しくなった食感をぜひお試しください。

### 改良のポイント

- ① 口どけの良い食感になりました。  
しっとりとした食感、食べごたえは残しながら、ふんわりと仕上げました。なめらかな口どけで、より食べやすくなりました。
- ② ふんわり、より素材の風味を楽しめます。  
ふんわりと仕上げたことで、バナナやかぼちゃなど練り込まれた素材の風味がより引き立つようになりました。
- ③ 食べやすく、持ち運びやすい形状はそのまま。  
これまで通り、女性やお子様の手でも握りやすく、持ち運びやすいバウムの形にしています。

【商品詳細】 すべて8月13日発売です

■バナナバウム 税込 180 円

ブラジル産のバナナピューレを生地に練り込んでいます。量産できて、品質が安定している理由からブラジル産のバナナピューレを使っています。

■ミルクティーバウム 税込 180 円

牛乳をつかったミルク風味の生地に、アールグレイ紅茶エキスを練り込んで、ミルクティー風味に焼きあげています。

■スイートポテトバウム 税込 180 円

さつまいもペーストを生地に練り込み、ふんわりとした食感としっとりとした生地に焼きあげました。スイートポテト風味のバウムです。

■オレンジサンドバウム 税込 180 円

生地にオレンジジャムをサンドし、ソフトに焼きあげました。さっぱりした甘さが特長です。

■キャラメルサンドバウム 税込 180 円

生地にキャラメルソースをサンドし、ソフトに焼きあげ、風味豊かに仕上げました。

■かぼちゃバウム 税込 180 円

国産えびすかぼちゃのペーストを生地に練り込み、しっとり焼きあげました。素材の風味がしっかりと感じられます。

上記内容に関するお問い合わせ・取材のお申し込み  
株式会社 良品計画 宣伝販促室 パブリシティ担当  
電話:03-3989-4538 FAX:03-3980-3470