

2023年3月3日

## 3/8（水）バウムクーヘン 新商品発売のお知らせ

本場ドイツの作り方、卵とバターにこだわった扇形のバウムクーヘン



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、世界各地の伝統的な製法や素材を生かして作る“世界の伝統菓子シリーズ”から、ドイツの製法にこだわって作ったバウムクーヘンを発売します。3月8日（水）より全国の無印良品とネットストアで発売します。

無印良品がこれまで販売している不揃いバウムシリーズは焼きムラや変形など、おいしさに関係なくはじかれていたものも生かした商品で、多様な種類を展開することでお客様に選ぶ楽しさを提供しています。今回新たに発売するバウムクーヘンは本場ドイツの配合・製法に学び、原料にこだわった商品です。シンプルでありつつも味わい深く仕上げることで幅広い世代の方がいつでも食べやすいように開発しました。卵は本来の旨みを感じられる、卵独特の匂いが少ないものを選び、バターはヨーロッパで主流となっている発酵バターを使用することで、よりコクのある味を実現しました。また、ベーキングパウダーを使わず卵白をメレンゲにして膨らませることでふんわりとした食感に仕上げています。形は、バウムクーヘンの特徴である断面が良く見えるように扇形にしています。

### ■商品概要

卵と発酵バターのコクを味わうバウムクーヘンです。本場ドイツの作り方をお手本にしました（税込み 250円）

当社では今後も“世界の伝統菓子シリーズ”の商品を発売する予定です。無印良品は、生活の基本を支えることを目指し、「感じ良い暮らしと社会」の実現にむけて日々の暮らしを豊かにする食品を提供してまいります。