

創業59年の老舗 世田谷バウムクーヘン・ヴィヨン
 二子玉川ライズ・ショッピングセンター地下1階 売り場を拡大展開

ヴィヨン二子玉川 東急フードショー 2月29日（木）より記念セット発売開始

伝統と革新の創作バウムクーヘンを提供する「ヴィヨン」は、東急フードショーにて期間限定出店していたスペースを、2月29日(木)に拡大展開いたします。



■世田谷の地で職人が焼き続ける、老舗の素朴なバウムクーヘン

1965（昭和40）年に桜新町で創業したヴィヨンは、ドイツの伝統菓子バウムクーヘンを中心に、焼き菓子・ケーキ・チョコレートなどの手作り菓子を提供してきました。ヴィヨンのバウムクーヘンは、乳化剤・膨張剤を一切使用せず、本場ドイツの基本に倣い、職人が手作りで焼き上げるのが特徴です。素材と製法に妥協をしないその生地は、水を飲まなくても食べられる「水なしバウムクーヘン」と評判で、これまでも多くのお客様からご好評をいただけてきました。また、花器を模したヴィヨネット、陶器の質感にこだわったグランヴィヨンなど、味だけでなく目でも楽しんでいただける自由なデザインも、ヴィヨンのバウムクーヘンが誇る特徴です。この、ドイツ伝統の素朴なバウムクーヘン作りの様子は、ヴィヨン二子玉川店にてご覧いただくことができます。

■カットバウムクーヘン4種を揃えた、お試しにもピッタリの「オープン記念セット」

カットバウムクーヘンが4枚入ったオープン限定のセットです。ヴィヨンのプレーンバウムクーヘンの他、最高級チョコレートをつんだんに使用したショコラカットクーヘン、華やかで上品な甘さとメープルの香ばしい香り漂うメープルカットクーヘン、ショコラ・モカ・ピスタチオの3つの味と色彩が楽しめるトリオカットクーヘンと、お試しにもぴったりのセットをご用意しました。

・オープン記念セット 税込み価格：1,371円
 （プレーンバウムクーヘン×2枚、ショコラカットクーヘン×1枚、メープルバウムクーヘン×1枚、トリオカットクーヘン×1枚）

2/29(木)～3/3(日) 限定 ※なくなり次第終了



ヴィヨンについて

アイデアを形に変え、唯一無二を焼き上げる。
半世紀の伝統と革新のバウムクーヘン。

クラフトマンシップ

1965年の創業以来、手作りで焼き続けている職人の最高の技術が織りなす創作バウムクーヘン。
ヴィヨンはドイツ伝統のバウムクーヘンを素朴な手作りの良さにこだわり、
一つ一つ丁寧に作り続けています。
花器を模したヴィヨネット、陶器の質感にこだわったグランヴィヨンなど、
味だけでなく目でも楽しんでいただけるバウムクーヘンを取り揃えております。

クオリティ

ヴィヨンのバウムクーヘンには、乳化剤・膨張剤を一切使用せず、
本場ドイツの基本に倣い、職人が手作りで焼き上げております。
ドイツ農業協会主催、世界最高峰のDLGコンテストで金賞を連続受賞。
素材と製法に妥協しないその生地は、
水を飲まなくても食べられる”水なしバウムクーヘン”との評判です。

自由なデザイン

手作りだからこそ実現できる唯一無二のデザイン。
ヴィヨンの代表作「グランヴィヨン」はひとつひとつ丁寧にまるで本物の陶器のように
焼き上げたつぼ型バウムクーヘンです。
陶器の展覧会にふらっと立ち寄り、その美しさにとっても感銘を受け
「この美しい陶器をバウムクーヘンで作れないだろうか」と思い試行錯誤で開発した逸品。
世界的にも認められたヴィヨンは独自の技術のもと、
代わるもののないバウムクーヘンを誕生させ続けています。

[ヴィヨン Official Site](#) :

[ヴィヨン Official X \(旧Twitter\)](#) :

[ヴィヨン Official Instagram](#) :