

米粉バウムクーヘン専門店「バウムハウスJURIN」がリニューアル！
食べる度、新たな発見を提供するバウムへ。
「バウムハウスJURIN」
— JURINを使った3つの創作レシピも、公式WEBサイトで公開 —

ビューティーアトリエグループ 総美有限会社（本社：栃木県宇都宮市、代表取締役社長：郡司成江）が展開する米粉バウムクーヘン専門店「バウムハウスJURIN」は、「食を通して、美しく健康な暮らしと喜びの時間を創造する」を新たなビジョンに据えてリニューアルを実施。本日新たに公式WEBサイトをオープンします。JURINのバウムクーヘンを活用した創作レシピも、公式WEBサイト上で公開いたします。



バウムハウスJURIN公式WEBサイト：<https://onlineshop.baumhouse-jurin.com>

米粉バウムクーヘン専門店「バウムハウスJURIN」は、2012年に栃木県大田原市にオープン。安心安全、新鮮素材で作った30種類以上の国産米粉のバウムクーヘンをお客様に提供しています。

この度バウムハウスJURINは、「食を通して、美しく健康な暮らしと喜びの時間を創造する」をビジョンに据えて、公式WEBサイトを刷新しました。新たな世界観とともにJURINのおいしさはもちろんのこと、今後は喜びの時間を感じられるライフスタイルやシーンもお届けする取り組みにも、力を入れてまいります。

今回はその取り組みの第一弾として、JURINの米粉バウムクーヘンを活かした創作レシピを、公式WEBサイト上で公開します。卵をバウムクーヘンにじっくり染み込ませ、フライパンでこんがり焼き目をつけた「フレンチトースト風バウム」や、コーヒーシロップに浸したバウムクーヘンをクリームチーズと合わせた「ティラミス風バウム」など、JURINスタッフが生活の中でも取り入れているこだわりのレシピです。レシピは今後も随時拡充予定。食べるたびに新たな発見がある栃木県産の米粉バウムクーヘンを、ぜひお楽しみください。

<報道関係者様 お問い合わせ>

バウムハウスJURIN 広報担当：高田、岡田
TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org



1. 最高の素材のみを使用

バウムハウス JURINが求めたのは、栃木の素材感。余計なものを入れずシンプルな素材で作るからこそ、徹底的にこだわり抜きました。米粉は栃木県で採れたお米を、職人が手間をかけて製粉。きめ細かく、でんぷん損傷の少ない良質な米粉を使っています。卵には、那須高原の広大な土地で、最高の餌を食べて育った鶏が生み出す那須御用卵を使用。品質と味わいには、確固たる自信を持っています。

2. 21層の比類なき米粉バウム

想像を超えるほどのふわっと感。ドリンク無しでもお召し上がりいただけるほどのしっとり感。素材を選び抜き、技を磨き続けたで生まれた食感と、一層一層に込められた職人たちの「意気」をご賞味ください。



3. ライフスタイルへのこだわり

おいしさを感じたときの感動。自分へのご褒美に食べる喜び。大切な人と食べるときの幸福感。気持ちを伝えるときの想い。その幸せの一瞬一瞬を創造して、いまも、いつも、いつまでも、お客様のライフスタイルに寄り添ったバウムクーヘンをお届けします。

商品について

穂乃香（ほのか）/¥1,880（税込）

しっとり口溶けのソフトタイプのバウムクーヘン。新鮮な卵の香りが、食べる前から食欲をそそります。職人の手によって薄く、正確に重ねられたバウムの層は21層にもおよびます。素材を選び抜くこと、技を磨き抜くことで生まれたJURIN食感を、ぜひお楽しみください。



陽乃樹（ひのき）/¥2,390（税込）

外はさっくり、中はもっちり。二つの食感が楽しめるハードタイプのバウムクーヘン、陽乃樹。じっくり時間をかけて焼き上げる陽乃樹には旨みが凝縮されています。発酵バターの方醇な香りの堅焼きで、噛むほどに味わいが増す弾力のある食感をお楽しみください。



店舗概要



バウムハウスJURIN 宇都宮店

【バウムハウスJURIN 宇都宮店】

所在地 : 栃木県宇都宮市泉町6-22
電話番号 : 028-612-4833
営業時間 : 10:00~18:00
定休日 : 火曜
席数 : 無し (テイクアウトのみ)

【バウムハウス樹凛 大田原店】

所在地 : 栃木県大田原市住吉町1-14-20
電話番号 : 0287-47-7674
営業時間 : 10:00~19:00
定休日 : 月曜
席数 : 無し (テイクアウトのみ)

<報道関係者様 お問い合わせ>

バウムハウスJURIN 広報担当: 高田、岡田
TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org

JURINに胡椒を散らして、オーブンでこんがり焼き上げる。コーヒーシロップに浸したJURINを、クリームチーズと合わせてティラミス風にするなど、自分だけのこだわりをプラスすることで、今までにない味わいを感じていただけます。こうした様々なJURINレシピを、公式WEBサイト上にて随時公開してまいります。今回のサイトオープンに合わせて、JURINスタッフで親しまれている「ティラミス」「季節のフルーツサンド」「フレンチトースト風バウム」のレシピを公開いたします。（レシピページ：<https://onlineshop.baumhouse-jurin.com/blogs/recipe/>）



ティラミス

なめらかクリームチーズと、ほろ苦コーヒーのハーモニー。ティラミスは、北イタリア生まれのスイーツです。名前の由来は「Tirami su!（私を元気づけて）」。コーヒーソースをたっぷり吸った陽乃樹とミルクの風味が豊かなクリームチーズの組み合わせは、あなたの口角をキュッと上げてくれるでしょう。さあ、仕上げにココアパウダーを上から散らせば、本格ティラミスの完成です！（使用バウムクーヘン：陽乃樹）



季節のフルーツサンド

知っていましたか？バウムハウス樹凧がある栃木県は、いちご、メロン、巨峰などさまざまなフルーツが栽培されることから、フルーツ王国と呼ばれています。そんな私たちが提案するのは、昔懐かしいフルーツサンド。穂乃香をスライスして生クリームをたっぷり塗ったら、お好みのフルーツを置いていくだけ。栃木のフルーツを使うのがおすすめです。果汁溢れるフルーツとバウムクーヘンのマリアージュを、好きなだけ楽しんでくださいね。

（使用バウムクーヘン：穂乃香）



フレンチトースト風バウム

誰でも簡単、しっとりおいしい。国境を超えた定番メニュー「フレンチトースト」も、穂乃香を使えばさらに美味しく楽しめます。卵をバウムクーヘンにじっくり染み込ませ、フライパンで焼き目をつければすぐ完成。バニラアイスを添えても良いですね。明日にとっておこう！そう思っても、つついもう一つ、もう一つ…。食べる手が止まらない悪魔的な味わいの一品です。

（使用バウムクーヘン：穂乃香）

<報道関係者様 お問い合わせ>

バウムハウスJURIN 広報担当：高田、岡田
TEL: 080-6354-8877 E-mail: r-takada@rootspr.org