

開業35周年記念オリジナルバウムクーヘンを9月30日（土）より販売 地元神戸のバウムクーヘン専門店とコラボレーション

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、2024年6月に開業35周年を迎えることを記念し、ホテルオリジナル商品として、地元神戸のバウムクーヘン専門店「BAUM u. BAUM」（所在地：神戸市灘区）と共同開発したバウムクーヘンを販売いたします。



ホテルオークラ神戸 開業35周年記念オリジナルバウムクーヘン

バウムクーヘンは大正時代にドイツ職人の手によって日本に持ち込まれ、神戸の地で育まれた歴史あるスイーツで、神戸観光のお土産や手土産として、皆様に親しんでいただけるホテルオリジナル商品を作りたいとの思いから開発をスタートし、互いの職人が素材の配合の試行錯誤を繰り返しながら、約1年をかけて商品化に至りました。

マーガリンやショートニング、ベーキングパウダー不使用という本場ドイツの製法を守り、オリジナルバウムクーヘンに使われている油脂はバターのみで、別立てした卵の力でふんわりとした食感に仕上がっています。アーモンドの風味を加えた生地を重ね、仕上げのグラズールにほんのりラム酒をきかせました。樹木の年輪のように、贈られる方の幾重にも重なる幸せを願って、一層一層丁寧に焼き上げたこだわりの一品です。

BAUM u. BAUM（バウムウントバウム）について

店名の「BAUM u. BAUM（バウムウントバウム）」は、ドイツ語でBAUM（木） u.（と） BAUM（木）という意味で、木の年輪のように層をなしたバウムクーヘンそのものをイメージした名前。日本でも数少ないドイツ連邦共和国認定の製菓マイスターと神戸マイスター、2つの称号をもつグランシェフが、ドイツの厳格な基準を守りつつバウムクーヘンの正統派な作り方、素材、美味しさを追い求めて作り上げるバウムクーヘンの専門店。

公式サイト：<https://www.baumundbaum.com/>

■ホテルオークラ神戸 開業 35 周年記念オリジナルバウムクーヘン 販売概要

販売開始/2023 年 9 月 30 日 (土) より

販売場所・時間/ロビー階 オークラブティック「スーリール」8:00~19:00 (9/30 のみ 9:00~19:00)

カフェレストラン「カメラリア」 10:00~21:00

価格/ホールサイズ (約 直径 14×5cm) ¥3,500

※カットサイズ¥350 は、10 月中旬より販売いたします。

お問い合わせ/オークラブティック「スーリール」 TEL. 078-333-3804 (直通)

カフェレストラン「カメラリア」 TEL. 078-333-3522 (直通)

※上記価格には消費税が含まれております。

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、遊覧船や観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



ホテルオークラ神戸 外観

【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】078-333-0111 (代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail: event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当: 仲村、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。