

-23°Cで1週間の冷凍熟成「フローズンバウムクーヘン」が 2020年2月18日から販売開始!

～“深呼吸しても美味しい”こだわりの完全無添加素材を使用～

株式会社アペックスハート(本社:岐阜県多治見市、代表取締役:今井 深士)は、
冷凍熟成製法が生み出した新感覚のバウムクーヘン「-23°C フローズンバウムクーヘン」を
2020年2月18日から販売開始いたします。

おしゃれなギフトやホワイトデーのお返しにも最適な、バウムクーヘンとは思えない斬新なパッケージ。
こだわり抜いて完成した「甘くない甘さ」が今までのバウムクーヘンの常識を覆しています。



「-23°C FROZEN BAUMKUCHEN」オフィシャルサイト <https://23frozenbaum.com>

開発の背景

7年前のある日、数日間冷凍庫で保存していたバウムクーヘンをたまたま食してみたら、独特の奥深い美味しさが生まれていることに気づきました。その美味しさの原因が、冷凍庫の中でバウムクーヘンが独りでに熟成していたことだとわかったときに今までのバウムクーヘンにはない「奥深くやさしい味」が作り出せるかもしれないと想い、冷凍熟成期間と素材の組み合わせを何通りも繰り返す研究を開始、7年という歳月の研究を経て、ようやくひとつの完成形にたどり着いた至極の作品、それが「-23°C FROZEN BAUMKUCHEN」です。

商品の特徴

- 1 奥深い味わいが癖になる「1週間の冷凍熟成」**
- 2 膨張剤、安定剤は一切不使用「こだわりの完全無添加素材」**
- 3 大量生産じゃない「ひとつひとつ、職人の手作り」**

一晩寝かせたカレーは独特の「コク」が出て美味しくなるように、バウムクーヘンも寝かせてみたら奥深い美味しさが広がり独特の食感が生まれました。何度も研究を重ねた結果「-23°Cで1週間」という組み合わせが絶妙な美味しさを生み出すことを発見いたしました。

現代社会では、添加物が使用されていない食品を探す方が難しい世の中になってきています。バウムクーヘンを含む洋菓子全般も例外ではありません。そんな中で、子どもから大人まで更には妊婦さんまで安心して食べられるように、膨張剤・安定剤を一切使わない完全無添加のバウムクーヘンの開発を、私たちは諦めませんでした。

一口食べてみると、このバウムクーヘンは今までのバウムクーヘンとは何かが違うことに気づきます。身が詰まっっていて食べ応えのある生地は、素材の味がギュッと凝縮されていて、ひんやりとしながら優しく甘い。その秘密はバウムクーヘン本場ドイツの伝統製法「別立て製法」です。たくさん作るよりも、手間を惜しまずにひとつひとつ美味しく丁寧に作ることを優先しました。

【商品概要】

名称 : -23°C FROZEN BAUMKUCHEN (マイナスジューサンド フローズンバウムクーヘン)
販売開始日 : 2020年2月18日
販売価格 : 2個セット 2,938円(税込)
サイズ : 約160×50×30 (mm)
販売店 : -23°C オンラインストア
URL : <https://23frozenbaum.com>

【会社概要】

商号 : 株式会社アペックスハート
代表者 : 代表取締役 今井 深士
所在地 : 〒507-0017 岐阜県多治見市長瀬町18-44
設立 : 1992年7月
事業内容 : フレンチレストラン、カフェ、バウムクーヘン工場の経営
資本金 : 1,000万円
URL : <https://apex-dolce.com/apexheart>