



Baumkuchen

ショウダイビオナチュラルのバウムクーヘンはふんわりと柔らかくはありません。今流行りの柔らかいバウムクーヘンをお求めの方がっかりされるかもしれません。でも朴訥で素材のほのぼのとした優しい美味しさが広がるのはなぜでしょうか。

当店のバウムクーヘンは化学的なものを加えず、それぞれの素材の安全性と美味しさの追求から生まれたものです。不自然な柔らかさと美味しさより、私達は身体へのダメージを与えない優しい美味しさを選びました。

★美味しく召し上がるために

焼き上がりの風味を大切にしております。お買い上げ後はなるべくお早目にお召し上がり下さい。開封後は冷蔵保存され、お召し上がりの際に20分程常温に出して頂く事をお勧めします。また、オーブントースターでうっすらと色付く程に焼いていただくと、アトリエでの焼き立てと変わらない美味しさが味わう事が出来ます。



■ Baumkuchen Traditional

バウムクーヘン トラディショナル

ショウダイビオナチュール が想い描くバウムクーヘンは素材の力を尊重し最大限に活かし創造する事でした。特に中心素材である小麦粉、卵、砂糖、バターは nonGMO 非遺伝子組換え、オーガニックである事は譲る事の出来ない私達の正しい選択であり、調理哲学の根幹でもあるのです。

化学的なものを一切加えないバウムクーヘンは、不自然な香りや食感はなく、焼き手の技術と火の力と素材が調和することで自然の風味が豊かに味わいが広がります。焼き上がったバウムクーヘンの芳ばしく軽やかな歯ざわりと口溶けは、皆さまに今までにはない新鮮な驚きと感動を与える事と思います。そしてこの自然な香りと滋味豊かな味わいに今までにない shodai bio nature ならではの味覚表現が出来たと思っております。

■ Baumkuchen brown sugar

バウムクーヘン 黒糖

黒糖の野性味溢れた力強い風味そして子供の頃に母が作ってくれた黒糖の厚焼きクレープの様な素朴な焼きっぱなしのお菓子がイメージです。焼き上がった黒糖の厚焼きクレープっぽい素朴なパンに蜂蜜をかけさらに黒糖の摺り下ろしたものをかけ食べていました。今のように食べものが溢れた豊かな時代ではないけど、子供の僕にとっては母の愛情のこもった自然な風味の最高のご馳走でした。卵も黒砂糖も蜂蜜も小麦粉も野趣溢れた豊かな風味であった事を今でも懐かしく思います。

■ Baumkuchen Citrus

レモンと月桃のバウムクーヘン

沖縄北谷出店を記念して作った爽やかに香るレモンそして沖縄の素晴らしい香草、バーベナのように柑橘の香りのする月桃から新しくもあり懐かしい味わいのバウムクーヘンが生まれました。



Declaration of eternal promise

私達の現在から未来への約束

オーガニック素材や自然由来素材を中心とした食文化の創造と継承を生産者と共に目指します。すべての人が自然の摂理を感じ、心身ともに健康で幸福であることを願います。

私達のフィロソフィ調理哲学は全ての素材をオーガニックに。全ての人々の身体に決してダメージを与えないお菓子作りを目指しています。主要原料をご案内します。

★bio オーガニック ★nonGMO 非遺伝子組換え
★アニマルウェルフェア 動物福祉 ★PHF ポストハーベストフリー

・ bio 小麦粉

イタリア CAMEMA 社もしくはカナダ産オーガニック小麦粉
南イタリア産スペルト小麦ファッコを使用しています。7000年前から続くオーガニック
古代小麦であり品種改良や遺伝子組換えを全く行っていない唯一の小麦です。

・ nonGMO バター

ドイツのDMK社
nonGMO 遺伝子組換えの餌を食していない健康な牛から生まれる生乳を主原料にした
nonGMO バターを使用しています。

・ nonGMO 卵 アニマルウェルフェア

徳島県の旭商事の自然豊かな山間でケージフリーでのびのびと育てられた平飼いのオー
ガニック卵もしくはPHFnonGMO 卵を使用しています。

・ bio 砂糖と黒糖

アルゼンチン、ブラジル産の少しベージュがかった色の精製度の低いオーガニックグラ
ニュー糖を使用しています。

・ チョコレート

フランス KAOKA 社のオーガニックチョコレートを使用しています。

