

《#Stay Home シェフこだわりの限定スイーツをネットでお取り寄せ！》

クラブハリエ オンラインショップで 「おうち de ハリエ」プロジェクトを始動！

～滋賀県発の人気和洋菓子を詰め込んだ BOX や店舗限定商品が多数登場～

洋菓子製造販売で多くのファンをもつ株式会社クラブハリエ(本社:滋賀県近江八幡市 代表取締役社長:山本隆夫)は、多くのお客様からのご要望にお応えし、クラブハリエの商品をご自宅でゆっくりと、こころ静かに楽しんでいただけるよう、「おうち de ハリエ」というプロジェクトを立ち上げました。

「おうち de ハリエ」は、『おうち時間を楽しく、そして美味しく』をモットーに、クラブハリエの滋賀県内総合店舗限定で販売している商品を、オンラインショップ用にプロデュースした特別プロジェクトです。直接店舗に行かないと購入できないクラブハリエトップシェフたちのこだわりが詰まったお菓子の中から第1弾として登場するのは、クラブハリエの旗艦店「ラ コリーナ近江八幡」メインショップで限定販売されている『バームサンド(3種)』と、「クラブハリエ八日市の杜」で限定販売されている『ショコラバーム mini』の2商品。さらに今回、クラブハリエの定番人気商品であるバームクーヘンのミニサイズ「バームクーヘン mini」が詰まったボックスと、グループ会社の和菓子「たねや」の人気商品「のどごし一番本生水羊羹」と「バームクーヘン mini」がセットになったボックスの2種類を、シェアボックスにしました。すべて1商品ずつ個包装されているので安心してお召し上がりいただけます。

クラブハリエは、今後も各店舗の限定商品をオンラインショップで購入できるような企画を随時進めていくとともに、お客様に安心してお菓子を楽しんでいただけるよう努めてまいります。

《シェアボックス》



バームクーヘン mini 12個入シェアボックス
¥4,536

1つ1つ個包装になっていて安心のパッケージで、手のひらサイズで食べやすい「バームクーヘン mini」が12個入った限定ボックス。小さくなくても、ふわふわしっとり食感が特徴のクラブハリエのバームクーヘンの美味しさはそのまま。身近に手軽に味わっていただけるよう、今回初めてご自宅用セットをご用意いたしました。

オンラインショップ:

<https://shop.taneya.co.jp/i/18568/c/44>



のどごし一番本生水羊羹 & バームクーヘン mini シェアボックス
¥6,544

独自製法で北海道産小豆の風味と旨みを追求したたねや「のどごし一番本生水羊羹」12個と、手のひらサイズの「バームクーヘン mini」6個を詰め合せたボックスです。オンラインショップ:

<https://shop.taneya.co.jp/i/08853/c/44>

＜本件に関する問い合わせ先＞

たねやグループ 社会部 広報室 TEL:0748-31-3844 FAX:0748-31-3800 e-mail: press@taneya.co.jp
クラブハリエ広報事務局 中野・星川 TEL:03-4580-9101 FAX:03-4580-9127 e-mail: pr.club-harie@prap.co.jp

《クラブハリエ滋賀県内総合店舗限定商品》

◆ ラ コリーナ近江八幡メインショップ 限定商品「バームサンド」

「バームサンド」は、発想力と技術力の高さでクラブハリエのトップシェフとして活躍する妹尾徹也シェフ 渾身のスイーツ。バームクーヘンをクッキー生地練りに練り込み焼き上げたサブレに、バタークリームを挟んだもので、サクサクとした食感のサブレと濃厚なクリームがマッチした妹尾シェフこだわりの一品。バタークリームは、プレーン、ミルクチョコ、ビターチョコの3種類で、通常はクラブハリエの旗艦店である「ラ コリーナ 近江八幡」のメインショップで限定販売されている人気商品です。

(価格:3個入 ¥1,144、6個入¥2,289)

オンラインショップ: <https://shop.taneya.co.jp/c/190>



妹尾徹也シェフ



バームサンド(プレーン)



バームサンド(ミルクチョコ)



バームサンド(ビターチョコ)

◆ クラブハリエ八日市の杜 限定商品「ショコラバーム mini」

数々のコンクールで優勝経験を持つ中嶋万規子シェフが作る「ショコラバーム mini」は、八日市の杜限定で販売している人気商品。チョコレートをつっぷり使ったバームクーヘンの中央になめらかなガナッシュを流し込んだもので、しっとりやわらかな生地とコクのあるガナッシュの組み合わせが絶妙な一品。電子レンジで少し加熱して、ガナッシュを溶かして食べるのもおすすめの食べ方です。たねや・クラブハリエの公式 YouTube チャンネルでは、「ショコラバーム」を使ったアレンジレシピを紹介しています。

(価格:1個入¥572、2個入¥1,144、8個入¥4,147)

オンラインショップ: <https://shop.taneya.co.jp/c/193/>

YouTube チャンネル: https://youtu.be/tRGjQBm_SUC



中嶋万規子シェフ



※記載の価格は、全て税込み価格です。

【クラブハリエ グランシェフ山本隆夫コメント】

ほんのひととき肩の力を抜いて、ほっと一息。

お菓子と一緒にそんな時間を過ごしていただきたいと、願いをめた〈おうち de ハリエ〉。

シェフたちの個性と技術を活かしたお菓子に、アレンジレシピの紹介動画など、クラブハリエから“今、わたしたちにできること”をお届けしてまいります。

大切なのは「STAY HOME」。

〈おうち de ハリエ〉で少しでも、おうち時間を楽しんでいただけたら幸いです。



<クラブハリエとは> <http://clubharie.jp/>

人々が語らう「倶楽部(クラブ)」のようにあたたかく、キラキラと輝くガラス絵「玻璃絵(ハリエ)」に夢を託し、1951年滋賀県近江八幡市で創業しました。地元の方々に愛される看板商品「バームクーヘン」は百貨店への出店をきっかけに全国的に話題となり、多くの方々にご好評いただけるようになりました。また世界大会出場経験をもつパティシエを多く輩出するクラブハリエでは若手パティシエが挑戦する様々なスイーツを販売しています。

<クラブハリエコラム1.>

クラブハリエのお菓子をシェフがアレンジ YouTube 動画を配信中！ 人気商品「バームクーヘン」を使ったアレンジも

たねや・クラブハリエの YouTube チャンネル (<https://youtu.be/OF2cXkp83IY>) では、クラブハリエのトップシェフたちが、定番商品に一工夫したアレンジレシピを配信中。ご自宅でのお菓子作りにお役立てください。



<クラブハリエコラム2.>

職人が一層、一層手作業で焼き上げるクラブハリエのバームクーヘンが出来るまで

その1: 1日3~5万個に及ぶ卵の入念なチェック

卵の新鮮さと、黄身の色が、そのまま生地のおいしさや色になるため、クラブハリエのバームクーヘン作りは新鮮な卵の吟味からスタート。機械にたよることなく職人の目でやさしく入念に、卵の質や色、不純物の有無をチェックします。その数は、なんと1日3~5万個。



その2: 美味しいバームクーヘンの決め手は生地作り

ふっくらたてた卵に、ふるいをかけた粉、ひとつひとつの材料をていねいに、かつ手早く、さっくりと混ぜ合わせ、生地を作ります。職人の「技」と「勘」を使い、日々の気温や湿度にあわせて卵のたてかた、生地の合わせ方を微妙に変え、「手」の感触をたよりに生地の様子を確認しながら加減して、最後の仕上げ作業を行います。



その3: 職人の技が光る焼きの技術

気温や湿度に応じて炎の強さを調整しながら、指先の感覚をとぎすまし、焼きすぎず、できるだけ水分を残すように一層一層の生地を焼き重ねます。少しでも力を加えたら崩れ落ちてしまうくらい「ギリギリ」の焼き加減と水分量、目指すはバームクーヘン全体が、プリンのように、ふるふると揺れる焼き上がり。経験豊かなお菓子職人でもクラブハリエのバームクーヘンを一人前に焼けるようになるにはさらに3~5年はかかる、職人の「技」です。最大サイズのバームクーヘンになると、焼き始めから1時間は、高温のオーブンの前から離れられません。オーブンの奥は350度以上にもなり、かたときの油断もゆるされない炎との過酷な勝負がスタート。しかし、クラブハリエの職人には、機械任せよという発想は、一切ありません。なぜなら、オーブンと自分だけにしかわからないおいしさの塩梅があると知っているから。



その4: バームクーヘンの美味しさを引き出す魅惑の衣

焼き上げたバームクーヘンは、心棒を回転させながら半日ほど寝かせ、最後の仕上げに。表面に、独自の配合でブレンドした衣＝フォンダンを職人が、一本一本ていねいに塗っていきます。季節によって硬さを微妙に調節し、手塗りだからこそ出せる、繊細な口当たりと見た目のうつくしさを追求。この生地とフォンダンの絶妙なバランスが、クラブハリエのバームクーヘンのやさしい味をひきたてます。



その5: 守り抜かれたクラブハリエ品質

職人が手塗りしたフォンダンが固まりきらないうちに、バームクーヘンをカットし心棒から外します。少しでも年輪が歪んでいたり、焼きむらがあったら、お客さまにはお出しできません。何人もの職人の目でチェックして、確かな品質を守っています。クラブハリエのバームクーヘンは、実は常に変わりつづけているんです。季節の移ろいに応じた変化、時代が求める味を見すえた変化、素材の吟味や焼き加減など、日々変わりつづけることが、「変わらぬおいしさ」のいちばんの理由です。



http://clubharie.jp/baumkuchen/the_reason_index.html