



岩手

# 花巻の名物バウム 米粉・卵・牛乳など 岩手県産の食材を厳選

ブルージュプリウス

ブルージュプリウス(岩手県花巻市桜台、高橋由美子社長、0198・22・3500、<http://www.bruggeprius.jp>)は、宮沢賢治で有名な岩手県花巻市に本社があり、盛岡にも2店舗の支店を持つ。バウムクーヘンが看板商品の洋菓子、パンの店である。花巻本店のバウムクーヘン工房では、専用窯でバウムクーヘンを焼き上げる様子や、グラス(砂糖衣)がけの仕上げの様子をガラス張りで見ることができ

る。  
人気商品は、小麦粉の8分の1に細かく挽いた花巻産ひとめぼれの米粉だけで作った、しっとり柔らかい食感の「イーハトーヴのおかしな木やわらかバウム」と、じっくり焼き上げてうまみが凝縮した「イギリス海岸 ハードバウム」。宮沢賢治が「イギリス海岸」と名付けた北上川岸辺の白いごつごつした岩肌の質感を、ハードバウムで表している。



「イーハトーヴ高原 黄金フロマージュブラン」  
奥中山高原のジャージー牛乳から作ったフレッシュチーズ  
「フロマージュブラン」に県産ブルーベリー。クレームブリュレのような食感

昨年販売を始めた「平泉黄金バウム」は、平泉産の有機栽培米「金しゃり米」、その黄みの強い色合いから黄金の雑穀と呼ばれる「ひめこがね」「ゆいこがね」、「黄金の里卵」と素材にもこだわり、平泉の黄金文化を表現した。復興庁主催のコンテスト「平成27年度 世界にも通用する究極のお土産」にて、東北6県から出品された496品の応募の中から最終10品に選定された。

また、平成28年度のいわて特産品コンクール食品部で最高賞の岩手県知事賞に輝いた「イーハトーヴ高原黄金フロマージュブラン」も、県産食材にこだわって作ったお勧めの商品である。

## 「平泉黄金バウム」

球状の表面を金箔とパールパウダーで黄金色に仕上げた

お問合せ・ご注文は、お電話0198・23・0480(9時~20時)まで。

