

# PRESS RELEASE

2021年9月9日  
洋菓子のバイカル

## 京都・下鴨で1955年創業のバイカル 半世紀にわたり作り続けてきた「アップルパイ」 食べきりサイズ(小さなサイズ)が新登場！！ 「幸せのつむぎパイ～りんご～」発売

～ 9月10日より京都・大阪・奈良の店舗で販売開始 ～

洋菓子のバイカル(本社:京都府京都市、代表:岩井一路)は、看板商品の「アップルパイ」を食べきりサイズ(小さなサイズ)にして、常温販売、お日持ちのする商品として開発した、『幸せのつむぎパイ～りんご～』を発売いたします。

【詳しくはこちら】<https://www.baikal.jp/shiawasenotumugipie.html>



### 《幸せのつむぎパイ～りんご～》誕生の背景

洋菓子のバイカルは、京都・下鴨の地で、1955年に創業いたしました。

ケーキのショーケースがまだ珍しく、クリームのケーキが一般的でなかったような時代から、おめでたいお祝いの席や、お土産に重宝されていたバイカルの『アップルパイ』は、様々なハレの日に寄り添ってきた「**幸せの味**」であると考えております。今でも昔の製法そのままに、手作業で3日かけて作るサクサクのパイ生地や青森の紅玉りんごをつかったシャキシャキとしたフィリングは、遠方からのファンも多い、バイカルの**看板商品(※)**です。

しかし、予想だにしていなかった、コロナ時代においては、人同士が集まる機会が減少し、そのような大きなホールのアップルパイをみんなで食べるという機会が減ってしまいました。そんな折に、「**もっとお渡しやすく食べやすいアップルパイが作れないか**」という想いが高まり、社内プロジェクトチームを立ち上げ、パティシエ・営業スタッフ・販売スタッフ・デザイナーが一丸となり「**幸せのつむぎパイ～りんご～**」を開発いたしました。

※バイカルの“**アップルパイ**”が長年愛される秘密をご紹介します→ <https://www.baikal.jp/apple.html>

## 《幸せのつむぎパイ～りんご～》の特徴

### ■特徴1 個包装で便利

「幸せのつむぎパイ～りんご～」は、常温での流通が可能です。

また、コロナ時代に即した、個包装のパッケージで、食べやすく、お渡ししやすい商品です。



### ■特徴2 自慢の食感そのままに

アップルフィリングには、ホールのアップルパイと同じく、「青森県産の紅玉りんご」を使用しています。紅玉りんごの果肉が煮崩れしない特徴を生かし、キューブ型のごろっとした食感を残した味わいにしました。



### ■特徴3 産地地消

京都の素材も積極的に使用したいと考え、パイ生地は「京都府産の牛乳」と、宇治茶などの飼料を食べて育った鶏から生まれたブランド卵「京たまご茶乃月」を使用しています。また、国産のフレッシュバターのみを使っており、口に入れた瞬間、香りと風味がひろがります。



### ■特徴4 愛らしいカタチ

見た目はまるく、愛らしい形やサイズを模索しました。中身のごろっとしたフィリングを見せ、バイカルのホールのアップルパイに欠かせない、葉っぱの形のパイ生地を、ひと手間飾りました。

### ■特徴5 こだわりのパッケージ

個数の展開として、5個入りと10個入りをご用意いたしました。5個入りは、そのままお土産に持っていきやすい取っ手付きのパッケージに、10個入りは、贈答品としてお渡しできるように箱型にそれぞれ何度も形状設計をしました。紅玉りんごの真っ赤なイメージと、バイカルのコーポレートカラーの赤を、女性をターゲットにした色あいに整え、目立つけれども、どこかレトロで上品な印象を与えるデザインになるように試作を重ねました。



## 《幸せのつむぎパイ～りんご～》おすすめの召し上がり方

しっとりとしたパイ生地ももちろんおいしいのですが、フレッシュバターをたっぷり使ったバイカルのパイ生地は、温めて食べるのがおすすめです。

オーブントースターで2分半～3分、焦げないように温め、「少し冷まして」からお召し上がりください。すると、焼き立てのような風味と味わいを楽しめます。



## 【幸せのつむぎパイ~りんご】 9月10日(金)より正式発売開始

6月15日(火)、京都・滋賀・大阪・奈良のイオンリテール株式会社様の銘店売り場にて先行販売を実施し、好評を得ております。バイカルの各店では、9月10日(金)から販売を開始いたします。

■1個 ※販売は、バイカル店舗のみとなります。

◆商品サイズ:6×6×2.5cm

◆個包装サイズ:13.5×9×2.7cm

価格:303円(税込)

■5個入り

◆箱サイズ:20×10×9.5cm

価格:1,500円(税込)

■10個入り

◆箱サイズ:20×20×8cm

価格:3,000円(税込)



■特定原材料及びそれに準ずるもの(28品目中)

卵・乳成分・小麦・りんご

■販売店舗(2021年 9月10日時点)

洋菓子のバイカル全7店舗、BAIKAL Café

イオンリテール株式会社(一部店舗)



# 洋菓子のバイカルについて

## 【会社概要】

会社名:株式会社ハトヤ瑞鳳閣 バイカル事業部

所在地:京都市左京区下鴨本町 4-2

代表取締役社長:岩井一路

創業:1955年

事業内容:洋菓子の製造及び販売

公式ホームページ: <https://www.baikal.jp>

Instagram: @kyoto\_baikal ([https://www.instagram.com/kyoto\\_baikal/](https://www.instagram.com/kyoto_baikal/))

オンラインショップ: <https://www.baikal.jp/app/searchGoodsList/>

※取扱商品に限りがございます



洋菓子のバイカル 下鴨本店

## 【お問い合わせ・ご注文先】

●洋菓子のバイカル お客様相談室

☎0120-52-4142(月～金 9時～17時 祝日除く)

●バイカル各店舗

京都下鴨本店	TEL075-781-1891	京都市左京区下鴨本町 4-2
京都金閣寺店	TEL075-461-3405	京都市北区衣笠北天神森町40
京都山科店	TEL075-501-7795	京都市山科区竹鼻竹ノ街道町 29 西口ビル 1階
京都桂川店	TEL075-934-0036	イオンスタイル京都桂川1階
大阪くずは店	TEL072-855-0020	枚方市楠葉朝日二丁目 12-10
北くずは店	TEL075-971-0088	八幡市西山和気 19-1
奈良学園前店	TEL0742-44-8998	奈良市学園北一丁目 14-8
BAIKAL Café	TEL075-361-8108	京都駅前 京湯元ハトヤ瑞鳳閣1階

## 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

洋菓子のバイカル 下鴨本店

京都市左京区下鴨本町 4-2

担当:取締役製造部長 竹田嘉信

TEL075-781-1891

e-mail: [info@baikal.jp](mailto:info@baikal.jp)