

報道関係各位

2022年6月10日

＊＊ ホームページでも確認できます ＊＊

JA晴れの国岡山 オリジナル、地産地消こだわりの逸品

復興支援  
県産「白桃」と「真備竹炭」を使ったバームクーヘン完成発表会  
(製造現場の公開と試食会)

- 日 時：2022年6月20日（月）9：45～
  - 場 所：バームクーヘン専門店 ORIGIN（オリジン）店頭及び特設テント  
（岡山市南区中畦 440-6）
  - 主 催：JA晴れの国岡山/バームクーヘン専門店オリジン
- \* 新型コロナウイルス感染症拡大を鑑み、試食は報道限定とさせていただきます。

JA晴れの国岡山と地元バームクーヘン専門店オリジンがとことん地元産にこだわった手作り「白桃バームクーヘン」と「真備竹炭バームクーヘン」が完成しました。「白桃バームクーヘン」は当JA管内産白桃ピューレを原料供給し、白桃本来の芳香とバター風味を引き立てつつ、バームクーヘンのしっとり感を残す芳潤な逸品に仕上げました。

完成を記念し、製造現場を大公開するとともに、出来立ての各種バームクーヘンを食べ比べる試食会（関係者と常連さん数名限定）などを行います。

地元専門店のノウハウと産地の熱い想いのこもったJAオリジナルバウムクーヘンの完成発表会をぜひ取材ください。

## ▼当日スケジュール

(9：45～)

- ・オープンセレモニー
  - ① 挨拶（JA代表・オリジン代表）
  - ② 出来立て白桃バームクーヘンお披露目式  
(焼きたてストレートバームクーヘンをその場でカット)
  - ③ HARE桃BARE焼印の初押印

(10：00～)

- ・フレッシュおかやまによる試供品の配布と即売会

白桃味・真備の竹炭味のカット2個セットを先着100名配布予定

両味とも限定100個をオープン特別価格3割引きで販売。(白桃・竹炭共に定価1,700円 税別)

(10：10頃～)

製造現場公開

約40分程度で焼き上がります



「白桃バームクーヘン(左)」と「真備の竹炭バームクーヘン」商品及び刻印イメージ(真備の竹炭味にもタケノコの刻印が入ります)



ストレートバームクーヘンイメージ/幅60cm

(11:00頃～)

・関係者によるバウムクーヘン試食会（室内にて） **<いろいろなバーム食わへん?>**

特設会場にて白桃味、真備の竹炭味、プレーン味の3種類を  
食べ比べします。

\*写真は、白桃味（左）と真備の竹炭味です。当日はこれにプレーン味がつきます。



▼製造風景



焼き上げ工程



店内製造風景



カット工程

▼JA晴れの国岡山オリジナル「白桃バウムクーヘン」について

( 経 緯 )

割烹仕出しやドローンを活用したサービス事業などを通じて食や農業分野など多角経営するオリジンと、食と農に精通するJAが手を取り合い実現しました。地元果物を使った商品開発を模索していたオリジンと、農家所得向上に向けてひと玉でも多くの白桃を消費者に味わってもらおうと方策を検討していたJAの想いが合致した形です。

( こだわり )

白桃をペースト状にし限界まで使用することで、白桃の本来の味わい・香りがロ一杯に広がるよう工夫しました。一層一層丁寧に薄く重ねた手作りの生地は熟練された技術により美しいリングの層を形成し、白桃本来の優しい甘さと、しっとりとした上品な食感を醸し出します。

ベースとなるプレーン生地に馴染ませるため、JA産白桃を使用したピューレ（糖度15度程度）をミキサーで滑らかな液体状に再調整。液体状にした白桃ピューレをプレーン生地全体に入れ、偏りなく万遍に白桃の風味がするように入念に手作業で攪拌し、一層一層丁寧に焼き上げています。そしてプレーン味とは異なる焼き色、しっとりとした口当たり仕上げるように慎重に調整。白桃らしい乳白色に近づけることにも成功しました。

また、白桃のみならず小麦粉や米粉、カルピス(株)岡山工場製の発酵バターなど原材料は県産を使い、JAグループが推し進める地産地消を後押しします。

## ▼JA晴れの国岡山オリジナル「真備の竹炭バームクーヘン」について

当JAは「平成30年7月豪雨(西日本豪雨)」で甚大なる被害を被った管内の倉敷市真備町の復興支援にと「真備の竹炭バームクーヘン」を期間限定で販売します。白桃同様、オリジンと試行錯誤を重ねて共同開発したものです。

プレーン生地を基本とし、プレーン生地に真備産竹炭を混ぜて竹炭の生地を作り、約1cmの竹炭の層をプレーン生地の上に重ねました。近年、竹炭の解毒効果は注目されています。

## ▼オープンセレモニー当日の参加者

JA全農おかやま、JA晴れの国岡山、オリジン、フレッシュおかやま 他  
(試食会には常連のお客さま数名参加予定です)

## ▼その他

- ・報道の皆様には製造現場の撮影と試食の用意をさせていただきます。準備の都合がありますので事前(6/17金)までにご連絡頂ければ幸いです。(当日のキャンセルは構いません。)バームクーヘンのカット体験も可能です。
- ・雨天実施の予定ですが荒天の場合、一部内容を隣接の「う越新」店内にて実施します。
- ・白桃味は通年販売で通常価格、ホール(1個)1,700円(税別)、カット(1個)400円(税別)を予定しています。竹炭味も同売価で販売し、販売期間は6/20～被災日の7/7までの限定販売とします。その後は注文販売とさせていただきます。また、竹炭味につきましては、売上の5%を「倉敷市西日本豪雨災害義援金」として寄付し、真備の復興を支援します。
- ・JA晴れの国岡山での販売開始時期  
オンラインショップは、6/20(月)から受付となります。JA直売所(店舗限定)は、白桃市場オープンの7/11(月)～の予定です。オリジンでの店頭販売は当日6/20(月)より開始します。その他天満屋地下地消地産の店などでの販売を予定しています。
- ・6/25(土)真備復興マルシェ(場所:あちてらす)に共同出店し、「真備の竹炭バームクーヘン」「白桃バームクーヘン」の販売を行います。売上の5%を「倉敷市西日本豪雨災害義援金」として寄付し、真備の復興を支援します。
- ・今後もJA晴れの国岡山では当JAの特産農産物を原料としたバームクーヘンの開発をオリジンさんと共同で進めていく方向です。
- ・オリジン担当者 … (店長) 谷中真由美 TEL 086-259-1755

### 【発信元】

JA晴れの国岡山 総務部総務企画課  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL: 086-476-1830 FAX: 086-476-1840  
Email: [hareoka\\_kouhou@hr.oy-ja.or.jp](mailto:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp)

### 【主催 問い合わせ先】

JA晴れの国岡山 営農部 販売戦略課  
(担当者) 真野 080-4486-1629  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL: 086-476-1837  
FAX: 086-476-8093 ホームページはこちら

