

[クラブハリエ] ふるさと納税限定の新商品！
地元 近江八幡の素材を使ったバームクーヘンが誕生



洋菓子製造販売を行う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^{やまもとたかお}）は、2024年11月20日より近江八幡市ふるさと納税返礼品限定「近江八幡バームクーヘン mini」を新しくご用意いたします。

・地元近江八幡市でとれた素材を使用した限定バームクーヘン

原材料のもち小麦、米粉、卵は全て滋賀県近江八幡市でとれたもの。クラブハリエと同じふるさとで育まれた素材を使い、近江八幡ふるさと納税返礼品限定商品として開発したバームクーヘンです。

バームクーヘンの原材料としてクラブハリエでは小麦粉を使用していますが、「近江八幡バームクーヘン mini」では創業以来初めて米粉を使用しました。もち小麦や米粉を使用したことでうまれる今までのバームクーヘンとは異なる食感や味わいをぜひお楽しみください。

■商品名：近江八幡バームクーヘン mini

【寄付額】6個入 9,000円
12個入 18,000円

【日保ち】7日間

【受注開始】2024年11月20日

【販売場所】近江八幡市ふるさと納税サイト13箇所



1、近江八幡市ふるさと納税特設サイト

2、ふるさとチョイス

3、ふるさとプレミアム

4、ふるなび

5、楽天ふるさと納税

6、au PAYふるさと納税

7、ふるラボ

8、G-Callふるさと納税

9、ANAのふるさと納税

10、セゾンのふるさと納税

11、さとふる

12、マイナビふるさと納税

13、JRE MALLふるさと納税

・近江八幡でうまれた素材を使って

近江八幡バームクーヘン mini に使用するのにはクラブハリエの創業地である“近江八幡”で育てられた素材です。バームクーヘンの風味や色を左右する卵には、風通しと景色の良い小山に建てられた鶏舎でうまれた「卵」を使用。また今回、初めての試みとして小麦粉だけではなく「米粉」ともち姫という品種「もち小麦」を使用しました。何度も何度も細かな調整を行うことで、クラブハリエ本来のふんわりとした食感を残しつつ「もち小麦」特有のしっとり感が増した新たな食感のバームクーヘンが完成しました。

近江八幡の自然が育んだ素材と農家の方々の想いをバームクーヘン職人が繋いだ「近江八幡バームクーヘン mini」をぜひお楽しみください。



▲米粉（コシヒカリ）



▲もち小麦（もち姫）



▲卵



■近江園田ふぁーむ 取締役会長 そのだこういち 園田耕一氏

もち小麦と米粉を使ったバームクーヘンは「食べやすく、おいしい」です。普段のバームクーヘンもふんわりしっとりしていますが、もち小麦を使用したことで食感が変わっていて“違う”とすぐ感じました。大切に育てた農作物で作られた新しいバームクーヘンを食べ、近江八幡の魅力はもちろん、我々の取り組みを知っていただけると嬉しいです。



■小杉養鶏場 代表取締役 こすぎえいじ 小杉栄二氏

今回手塩にかけて育てた卵を、地元を大切にされているクラブハリエの取り組みで使用いただけて、素直にとっても嬉しいです。地元の役に立てていただけるふるさと納税の取り組みはまさに「三方よし」。小杉養鶏場の卵を使ったバームクーヘンを食べいただき、自然豊かで、のどかな風景が広がる近江八幡を多くの方に知っていただきたいと思います。



■クラブハリエ代表取締役社長 グランシェフ 山本隆夫

近江八幡で生まれ育った人たちは「近江八幡って良いところなんよ」と口を揃えて言います。その理由は、豊かな自然と人の温かさがあると私は感じています。今回、ご縁をいただき、新しい素材で今までにないバームクーヘンを作ることができました。近江八幡の素材を使ったお菓子をふるさと納税返礼品としてご用意することで、商品をきっかけにさらに多くの方に、より深く地元の魅力をお伝えできればうれしいです。どうぞよろしくお願ひします。

会社概要



株式会社クラブハリエ
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1
URL：<https://clubharie.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】
たねや・クラブハリエ 営業部広報室
TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp
※取材いただける際は、事前に御一報お願いいたします。

