

有限会社 シェレンバウム

訪日客にも大人気！そっぽを向いた猿の表情がかわいい
「そっぽ焼き」、好評販売中！



有限会社シェレンバウム（本社：栃木県那須塩原市 代表取締役社長 鈴木 謙允）が、6月に日光市にオープンさせた「にほんかし雲出（くもい）づ」日光店で、そっぽを向いた猿をかたどった「そっぽ焼き」が訪日客にも好評を博しています。

日光の三猿に因んで作られた「そっぽ焼き」。日光散策中の食べ歩きにもぴったりのスイーツで、カリッとした食感の生地になっぴり入った中身は2種類。「カスタード」が自家製の「粒あん」が選べます。日光店限定商品で、価格はそれぞれ1個200円（税込）。

味はもちろん、特に注目を集めるのはその愛らしい表情。和の趣ある紫の暖簾の前で「そっぽ焼き」を写真に撮る訪日客が後を絶ちません。



紅葉が深まる秋を迎え、日光を訪れる訪日客が「そっぽ焼き」を片手に散策する姿がますます増えると予想されます。

弊社は、那須でラスクを人気の土産品として定着させ、また昨年の「第27回全国菓子大博覧会・三重」では「農林水産大臣賞」の2年連続受賞と二つの商品の上位同時入賞も果たしました。那須のために、という一心で始めたシェレンバウムのお菓子作りが、那須、日光に

留まらず今や海外からも注目されています。有限会社シェレンバウムは今後も、那須、日光、そして栃木県のために美味しいお菓子作りに励んで参ります。

【「にほんかし雲出づ」について】

和菓子でもなく洋菓子でもない、新たなジャンルの「にほんかし」を提供する菓子店。農林水産大臣賞を受賞したオリジナル羊羹「黴（たなび）き羹（かん）」は、チョコレートとオレンジピールを使ったチョコレート羊羹「紫雲」、那須高原産の牛乳に柚子を組み合わせたミルク羊羹「白雲」という2つの新しい味わいが楽しめる。また、丸くてかわいいホロホロ食感のクッキー「麦コロ」（食料産業局長賞）なども人気。今年6月に日光店をオープンした。

<https://kumoizu.com/>

日光店

〒321-1401 栃木県日光市上鉢石町1018 TEL：0288-25-5158

営業時間：10:00～17:00（季節変動有）

定休日：水曜日（12月～7月）※水曜日が祝祭日の場合は翌日

那須店

〒325-0303 栃木県那須郡那須町高久乙1-3 TEL：0287-73-8828

営業時間：9:30～17:30（冬季変動有）

定休日：無休（冬季変動有）

【有限会社シェレンバウムについて】

栃木県那須塩原市に本社を置く、洋菓子・パンの製造販売会社。洋菓子・パン販売の「シェンバウム」の他に、栃木のラスクNo.1の「NASUのラスク屋さん」、新感覚の和菓子店「にほんかし雲出づ」を栃木県内で展開。昨年三重県で開かれた「第27回全国菓子大博覧会・三重」で、前回に続く「農林水産大臣賞」のほか、「食料産業局長賞」を受賞した。農林水産大臣賞の連続受賞と二つの商品の上位同時入賞は、いずれも栃木県内初の快挙。

<http://www.e-baum.jp/>

〒329-3133 那須塩原市沓掛626-6 TEL:0287-65-3898