

MORI no BAUM

もりのぼうむ

一味深い楽しみ方も提案する
熊野初のバウムクーヘン専門店

熊野初のバウムクーヘン専門店として09年にオープン以来、人気を集めている「MORI no BAUM」。紀伊長島・垣善の上質な卵を使ったしっとり系の生地で、そのままでもおいしいが、おすすめは生クリームつき。シンプルな卵のおいしさを味わうバウムと生クリームは相性抜群で、伝統的なお菓子の新しい味わいが発見できる。同じ生地をかりかりになるまで焼いたクッキーなどもあり、バウムクーヘンの味をとことん追求する姿勢が頼もしい。

- バウムクーヘンMサイズ プレーン 1000円、チョコ・抹茶ミルク各1100円、LLサイズ プレーン 2000円、生クリーム（4種類）つき プレーン 1000円
- クッキー 230円 ●生キャラメル 7個 300円、10個 500円



TEL 0597-89-5575

熊野市木本町 155-1
休／火曜
営／9:00～19:00
P／5台
地方発送／有
交／JR 熊野市駅から徒歩7分



1

毎月第3土曜の午後3時から焼きたてバウム（生クリーム付）を販売。



2



1. 純生、チョコ、キャラメルなど生クリームは4種。家庭用、親しい人へのおもたせとして大人気。
2. 生キャラメルも販売。優しく焦がした味わいが香ばしくて美味。
3. 「プレーンのバウムにチョコクリームが好きです」と田さん（中央）。



3

