

自然を味にー

茶人 SAJIN

お菓子に合う抹茶やほうじ茶のお菓子です。ケーキ、焼菓子などご用意しております。

自分へのごほうびに
大切な方への贈りものに

抹茶の落雁

ホロホロとくずれるような新食感
オリジナル“生クッキー”です

4個入 600円(税込 648円)
8個入 1,200円(税込 1,296円)
16個入 2,400円(税込 2,592円)

おいしい...
ここでしか
手に入らない
お菓子です



大好評!
リピート
いただいています

抹茶の 五穀クッキー

挽きたてのアーモンドと、
玄米・大豆・大麦・キヌア・
ごまの五穀、からす麦を
使ったクッキーです。

10枚入
1,500円(税込 1,620円)



抹茶もみじ3姉妹 詰め合わせ

・抹茶のダックワーズ 4個
・抹茶のもみじフィナンシェ 5個
・抹茶のもみじ饅頭 4個

各種 単品詰め合わせもあります



13個入 3,230円(税込 3,488円)

抹茶のブリュレバウム

一層一層丁寧に焼いた
抹茶のバウムクーヘンを
キャラメリゼして焦がしの
旨みをプラスしました。

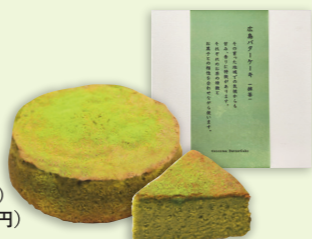
1個 300円(税込 324円)
ホール 1,500円(税込 1,620円)



和三盆と抹茶の バターケーキ

和三盆の上品さと
抹茶の香り

1個 330円(税込 356円)
ホール 1,500円(税込 1,620円)



テイクアウトの
ドリンクメニューも
あります



抹茶の
ダックワーズ

抹茶の
もみじフィナンシェ



広島駅 エキエ キッチン ekie KITCHEN 店

広島市南区松原町1-2
広島駅北口1階
ekie KITCHEN内
TEL 082-262-7710
営業時間
10:00~21:00



そごう広島店

広島市中区基町6-27
そごう広島店
地下1階
TEL 082-512-7844
営業時間
10:00~20:00



ことしも スッキリ のどごしジュレ Fresh gelee



“開けたとき”が作りたて
“生”にこだわり“生”そのままを...

“のどごし”とは...

のどを通っていくときの感覚「のどごしがいいー」
のどごし、やわらかさ、とひとことで言っても

全て同じではありません。

とろとろのスプーンですくえるぎりぎりのやわらかさ

形は保っていても口の中でほろっと崩れるやわらかさ

まるで水のようなするっと飲めるやわらかさをと、工夫しています。

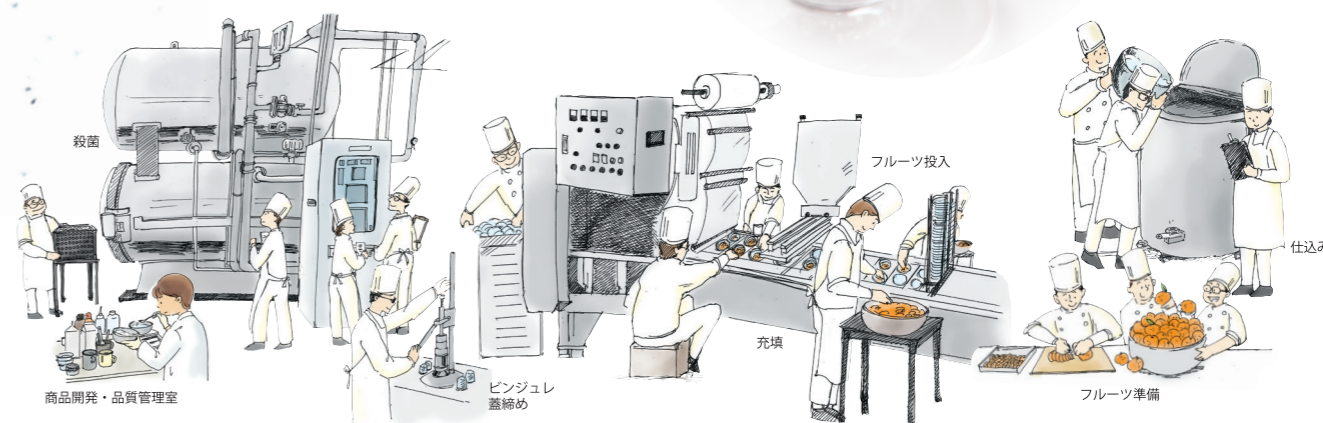


「ザ・広島ブランド」
認定



夢に酔い 水に舞う~

祝 スイーツ日本酒 ジュレ
30周年記念



広島県食品自主衛生管理認定 2007年菓子製造業「洋生菓子部門」第1号取得
2009年菓子製造業「その他の菓子部門」取得

HACCPに取り組んでいます

◆バッケンモーツアルト/本社 広島県廿日市市木材港北15-24 TEL(0829)34-4111 FAX(0829)34-4112

通販センター フリーダイヤル 0120-049-022 ファックス 0829-34-4113 インターネットでの <http://www.b-mozart.co.jp/> ご注文

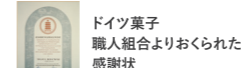
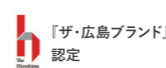
◎商品に関するお問い合わせ ⇨ 【お客様相談室】TEL 0829-34-4153

バッケンモーツアルト各店舗、通販用パンフレット【2026年夏季版】です

※商品の価格、デザイン、詰合せ内容は変わる場合がございます。

2026.05.18_20,000_H1

夏の贈りもの
全国発送承ります



自然を味にー バッケンモーツアルト

スイーツ日本酒入りジュレ 作り続けて30年

「夢に酔い 水に舞う」

いちおし お菓子の 広島銘酒スイーツジュレ

柑橘系や梅など果汁をかくし味的に使うことで、
広島それぞれのお酒の持ち味、特長を
ジュレ全体で素直に表現してみようと思いました。

1個115gのジュレの中に0.9%以下のアルコールです。 ※分析値

例えば苦味はグレープフルーツ、梅、酸味はレモンジュース、ライム、りんご、梅…
あくまでデザートジュレです。
スッキリとしたお味、それに暑い日にはのどごしが最高に良いです。
よく冷やして、または半冷凍でシャーベット(ソルベ)で
毎年レストランからもご好評頂いております。

30年前「お酒と言えば今井寛博士」、
「フルーツ缶詰と言えば斎藤勲先生」のアイデアで
「広島のおみやげになるものがもう一つあればいいねー」
「それでは、お酒のジュレを作ろう!」との何気ない会話から作り始めました。

スイーツ日本酒ジュレ 誕生の秘話



みんな乾杯!

広島県は 蔵元のまち

広島県東広島市の中心地である西条町は酒どころとして知られており、「酒蔵通り」には白壁やなまこ壁、赤煉瓦の煙突など、独特な建物が並んでいます。盆地であるため、夜と昼、冬と夏で寒暖の差が大きく、その気候が酒作りには適しているといわれています。清酒には「おんな酒」「おとこ酒」という分け方があります。使用する水が軟水(おんな酒)と硬水(おとこ酒)によって、お酒の出来上がりが異なるためです。広島の水は軟水。まろやかで柔らかな味わいです。



「ザ・広島ブランド」認定



1個 330円(税込356円) 4個入 1,500円(税込1,620円) 6個入 2,200円(税込2,376円) 9個入 3,300円(税込3,564円) 12個入 4,400円(税込4,752円)

※お子様、お酒に弱い方などはご注意ください。※詰合せ内容が変わる場合もございます。

「広島生まれ」「広島育ち」のジュレ

広島ジュレ HIROSHIMA - 果物旬搾り -

広島の温暖な気候が育てた豊かな味わいの果物を使い、
素材そのものの風味と味を活かせるよう工夫しました。
一年を通して人気です

「のどごし」にこだわりました

のどを通る その感触、水のように水でなく、
つながっているようでつながってなく
そのジュレが口からのどを通るとき、ひやっとした冷たさを感じたり、
そんなのどごしがお楽しみいただける今年のジュレ、水をのむように…

開けた時が作りたてのフレッシュなおいしさ

ジュレのやわらかさ、みずみずしさ、
素材の持つおいしさや風味がそのまま封じ込められないかと、
製造技術の挑戦が始まり独自の技術を作り出しました。
開けた時が作りたてのおいしさ、日持ちのする「生」ジュレです。



広島みかん 大人気の広島みかんを甘さひかえめ「自然な味」にこだわりました

広島ブルーベリー 大崎上島産はアントシアニン含有量が多く中身も濃くしています

瀬戸内甘夏 本場物です。のどごしとキレがあり、少し甘めです

廿日市のいちご 広島県の紅ほっぺの完熟もの。風味が豊かです

瀬戸田レモン 大人気の尾道のレモンのどごしとキレが特徴です



3個入 1,250円(税込1,350円) 6個入 2,500円(税込2,700円) 7個入 2,900円(税込3,132円) 9個入 3,600円(税込3,888円) 12個入 4,800円(税込5,184円) 15個入 6,000円(税込6,480円) ※詰合せ内容が変わる場合もございます。

新年のお祝いに、お誕生日に、成人のお祝い、
就職祝い、会社の周年祭や同窓会…
おめでたい 節目節目のお祝い事に「ジュレで乾杯!」
お楽しみくださいませ。



美和桜(みわさくら) 酒米・山田錦を使ったやや辛口の大吟醸。きれいの爽やかさが愛されています。

酔心(すいしん) 気品のある香り、きめ細やかでやわらかい酒質で、画家 横山大観が愛した酒として広く全国に有名。

誠鏡(せいきやう) りんご酵母を使って醸す吟醸酒「幻」はこの蔵で開発。フルーティな味わい。

賀茂泉(かもうみ) 米だけでしこんだ、黄金色の芳醇でこくがある味わいのお酒をそのままに。

御幸(みゆき) 明治18年、明治天皇の行幸を記念して「御幸」の酒名となりました。

賀茂鶴(かもつる) 創業は元和9年(1623)。豊かで清らかな香り、磨き上げた銘酒の味わい。

白牡丹(はくぼたん) 長期低温発酵により、甘さを感じさせないさらりとした味。

西條鶴(さいじょうつる) 中硬水と軟水、2種類の地下水で仕込んだ酒はうまさの中にすっきりした味。

ふわたと華やかな香りが広がります

横山大観が愛したお酒です

白ワインのようなフルーティな味わい

お米のおいしさが蘇るような味わい

宮島・厳島神社のお神酒として使われています

呉の海軍さんにお酒です

すっきりとした味わい

まるで水を飲むように、すーっと通る のどごし

グッドデザイン賞受賞

希少糖 広島 水のシャーベットジュレ

名水百選の地、広島の水は、おいしい。
広島の水、実は名水の軟水です。広島県の河川の多くは中国山地を含む山々を源流域としており、自然豊かな森林の土壌には浄化する機能があります。雨水は、土壌を通る間に濾過されたり、自然に不純物が除去されていきます。そして、北は中国山地、南は瀬戸内海に囲まれた広島は、比較的山から海までの距離が短い為、山の土壌できれいになって水がそのまま瀬戸内海に流れ込んでいます。

①のどごしがいいから食欲がない時にもおすすめ

「食欲がない時でもこれなら食べられる」
「果物が入っていないのが欲しいよ〜」とお客様からお声を頂いています。

②希少糖を使用しています

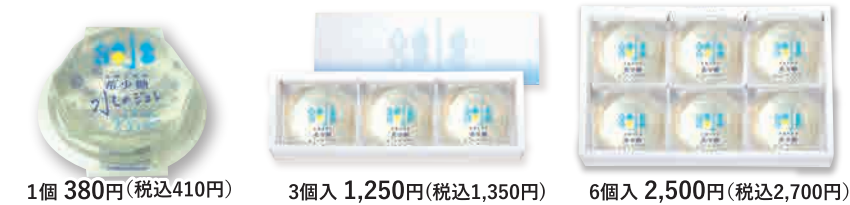
希少糖は、自然界にわずしか存在しない糖のことで、砂糖に比べて食後の血糖値の上昇を緩やかにする、内臓脂肪の蓄積を抑える等さまざまな機能を持つと言われています。
(砂糖を同量使用した場合に比べ、約20%カロリーオフ)

③おくすりと一緒に飲まれる方も

“おくすりを飲むのが苦手”という方も水のシャーベットジュレと飲むと「おくすりが飲みやすくなった」「つると飲める」という声をいただき病院でも好評いただいております。



すーっと通ります



希少糖・広島の水

瀬戸内シトラス-いちりんそう-

太陽がいっぱいの瀬戸内海。
キラキラあふれる日ざしが、
柑橘類を甘く美味しく育ててくれます。
地元のご協力をいただき、やさしく爽やかなジュレに仕上げました。

広島・愛媛県産せとか果汁使用

糖度が高く、香りや食味のよい高級みかん「せとか」
グランマルニエでほんのり香りをつけました。

広島県産八朔・大崎下島産レモン果汁使用
レモンと八朔
しっかりと八朔の実と大崎下島のレモン果汁を合わせました。



ストローでゴクゴク! 飲むジュレ

研究を重ね、とろとろやわらかなのどごしです。ドリンクのようにストローでお召上がりください。

冷やしてジュレの食感を

口の中でほろりと崩れる柔らかさ。まさに食べるような、飲むような…ジュレ本来の柔らかさ、食感が楽しめます。

凍らせてシャーベットに

冷凍庫から出し、常温でしばらく置いてからお召上がりください。スプーンがさく入り入る固さがたべごろです。

※一度凍らせると解凍してもジュレには戻りません。
※凍らせると膨張します。



八朔は広島・因島で生まれました。
広島県産「八朔(はっさく)」

八朔は1860年頃(江戸時代)、広島県因島田熊町のお寺「恵日山浄土寺」の境内で発見された品種です。「八朔」の名は、当時の住職であった小江恵徳氏が「八朔(八月朔日)には食べられる」と言ったことから名付けられたというのが定説となっています。「朔日」とは「ついたち」、つまり「陰暦の8月1日(新0暦の8月30日)には食べられる」と言われたのです。実際の食べごろの時期は4月ごろからのようです。広島のおみやげは様々なレモン商品が並んでいますが、実はレモンよりも八朔の方が歴史が深いのです。(レモンは明治31年頃に広島にやってきました。)

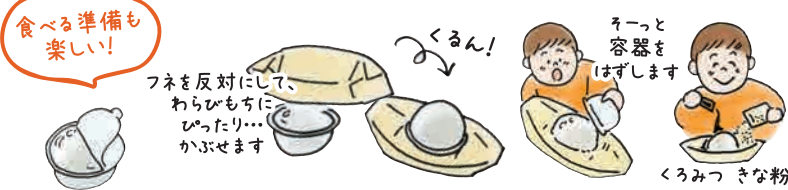
名水の地 広島の水を楽しむ

広島の水 とろとろわらびもち

口の中で溶ける…
おいしい水を味わっていただけるようにおつくりしました。
冷蔵庫、または氷水でよく冷やして、別添えの黒蜜ときな粉で、ももぐって(よく混ぜて)啜るようにお召し上がりください。



1個 400円(税込432円) 6個入 3,000円(税込3,240円)



水のお菓子 話題です!

(社内報より)

広島の水を味わう

山梨県、名水地として名高い町でおいしい水の和菓子があると聞きつけました。大変話題になっているこのお菓子、黒蜜ときな粉とつけて食べるのですが、南アルプスのおいしい水を味わうお菓子です。

形をとどめるギリギリの固さ、口に入れると溶けてしまうような食感で、常温に30分も置いておけば溶けてしまうそうです。お店のまわりは、このお菓子を求めてこられたお客様でとてもにぎわっています。

車の振動でくずれてしまうほどやわらかくお持ち帰りできません。そのお菓子をうちでゆっくり味わっていただきたいと、広島のおいしい水で再現しました。広島も名水地のひとつ。中国山地から瀬戸内海までが近く、比較的川の距離が短い水がおいしいとされています。



ソースinゼリー さわやかな香り

瀬戸田のレモン-氷菓子-

瀬戸田のレモンは香りが高く、まろやかな酸味が特徴です。食べるときは上のソースがとろり…一緒に絡めてジュレとして、又凍らせて、おいしくお召し上がりいただけます。

1個 380円(税込410円)

3個入 1,250円(税込1,350円) 6個入 2,500円(税込2,700円) 9個入 3,600円(税込3,888円)

コンフィチュールのソースとジュレの2層になっています

レモンには女性の強い味方、ビタミンC

いちおしの食べ方

冷凍庫に3~4時間入れて冷たく冷やしてお召し上がりください。

冷凍庫から出してカップの縁付近のジュレが少し半透明になったら食べ頃! とろとろ、シャリッと…の食感が楽しめます。

ひんやりふわとろっ!



太陽のようにきらりと光る、ジュレの宝石

太陽のジュレ

- ・オレンジ、洋梨&グランマルニエ
- ・柑橘&シャルドネ
- ・みつ豆

パティシエがケーキをつくるように丁寧に、ひとつひとつ手作りです。

フルーツをカットしてきれいに並べていきます。そっとジュレ液を注ぎます。

「オレンジ&洋梨」にはオレンジリキュールの中でも高品質のグランマルニエ、「柑橘」にはシャルドネワインを使用しています。



〈オレンジ・洋梨&グランマルニエ〉

〈柑橘&シャルドネ〉

〈みつ豆〉

各1個 550円(税込594円)
3個入 1,850円(税込1,998円)
6個入 3,500円(税込3,780円)

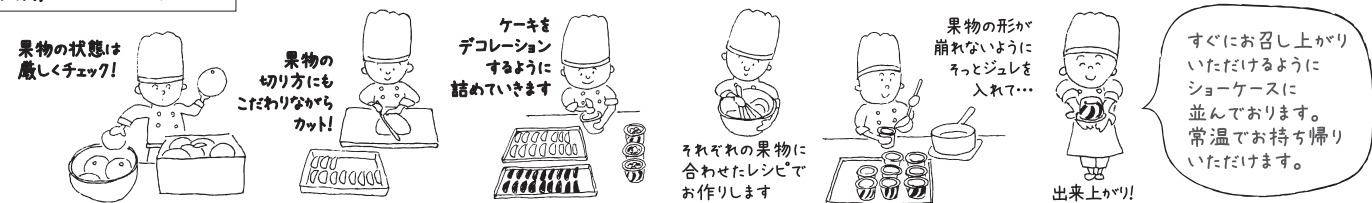


白ワインぶどうの品種シャルドネの中でも代表的な高級ワイン。

酸味と苦味のあるビターオレンジとコニャックのリキュールです。



太陽のジュレがでるまで



すべては水を楽しむために...

水のサカナ

一部店舗・通販限定

- ・白桃
- ・マンゴー
- ・ラ・フランス
- ・ピオーネ

お酒を楽しむためにあての“サカナ”があるように水を楽しむために果物をつまむ...

甘みを蓄えた果物を水で包み込んで果汁が醸し出すおいしさを楽しむジュレです。

ピンの器に入っていますので、フタをあけてそのままスプーンですくってお召し上がり頂けます。



まるごと桃を頬ばるような食感

清水白桃ジュレ

桃の中でも最高品種と言われ「白桃の女王」と呼ばれている清水白桃を使い、果汁感たっぷりのみずみずしさと果肉が残るように仕上げました。上品でおいしいジュレです。

少し果肉の食感を残したジュレにしています



夏の市場で桃人気NO.1は!!

“ご指名買い”の桃づくしジュレです

桃は、毎年お中元市場で人気の味、フルーツランキングで1位になっています。昨年この桃ジュレをめざして買いに来られるお客様がいらっしゃいました。いろいろ見て選んで買うのではなく、店頭で桃ジュレを見て、さっと手にとっておられたり、奥さんに桃のジュレ買ってきてと言われたんよーという男性のお客様もおられました。

〈社内報より〉



のどごしのジュレ

いろいろな種類がお楽しみいただける詰め合わせです



おすすめ

ジュレアソート(小)

8個入 3,400円(税込3,672円)

- ・広島ジュレ 3個
- ・希少糖 広島水のジュレ 1個
- ・瀬戸内シトラス 1個
- ・瀬戸田レモン-氷菓子- 2個
- ・清水白桃ジュレ 1個

※詰め合わせ内容は変わる場合があります。



おすすめ

ジュレアソート(大)

12個入 5,100円(税込5,508円)

- ・広島ジュレ 5個
- ・希少糖 広島水のジュレ 1個
- ・瀬戸田レモン-氷菓子- 2個
- ・清水白桃ジュレ 2個
- ・瀬戸内シトラス 2個

工場より直接発送いたします - ジュレとクッキーを1箱に -

工場直送 はつかいちギフト小



- ・からす麦クッキー(アーモンド) 1缶
- ・キャラメルクッキー 1缶
- ・おりづるクッキー 1缶
- ・希少糖 広島水のジュレ 1個
- ・瀬戸田レモン-氷菓子- 2個
- ・広島ジュレ 2個

6,600円(税込7,128円) ※送料別

工場直送 はつかいちギフト大



- ・からす麦クッキー(アーモンド) 1缶
- ・キャラメルクッキー 1缶
- ・おりづるクッキー 1缶
- ・五穀クッキー 1缶
- ・希少糖 広島水のジュレ 4個
- ・広島ジュレ 12個

12,300円(税込13,284円) ※送料別

オリジナルダンボールに直接商品を詰めて発送します



ザ・広島ブランドギフト

「ザ・広島ブランド」認定の広島銘酒スイーツジュレとからす麦の焼きたてクッキーのギフトセット

「ザ・広島ブランド」とは2007年創設の、広島市が広島ならではの魅力ある産品を認定する制度です。



広島ブランドギフト(小)

- ・からす麦の焼きたてクッキー 20枚入 1箱
- ・広島銘酒スイーツジュレ 6個

4,500円(税込4,860円)



広島ブランドギフト(大)

- ・からす麦の焼きたてクッキー 20枚入 2箱
- ・広島銘酒スイーツジュレ 9個

7,800円(税込8,424円)



「アーモンドはクッキーの仕込みのたびに挽きたて」

新鮮さに おいしさにこだわります



収穫されたアーモンドを新鮮なまま工場へ!



スライスやダイス状のアーモンドは毎回必要な量を自社で丁寧にローストします。自社の粉碎機で粉状にしたアーモンドパウダーを計量していきます。



クッキー作りのベテランの手によりタネを混ぜ合わせていきます



焼きたてのクッキーを缶に入れて、酸素を取り除いたエージレス(不老)の状態にしています。開けるまでお焼きたて、作りたてのおいしさが維持されています。

からす麦とオートミールは、どちらも燕麦(えんぱく)の別名です。からす麦は燕麦の野生種、オートミールは燕麦を加工して食べやすくした食品です。



からす麦はイネ科の植物です



HIROSHIMA からす麦の焼きたてクッキー

じつはこれ、古くヨーロッパからアメリカに伝わった『田舎(カントリー)クッキー』なんです。それにお砂糖は少ししっとり風味の良い和三盆を使っています。だから、サブレなど現代的なクッキーに比べて、粉、バター、木の実などの配合のバランスがドッキリするほど全然違います。

焼きたてのクッキーを缶に入れて、空気を取り除いたエージレス(不老)の状態にしています。開けるまでは焼きたて、作りたてのおいしさが維持されています。



1缶 1,400円 (税込1,512円)

- 2缶入-2 (アーモンド×2) 2,900円(税込3,132円)
- 3缶入-3 (アーモンド×3) 4,400円(税込4,752円)

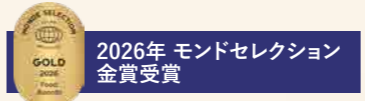


10枚入 1,100円(税込1,188円)
20枚入 2,100円(税込2,268円)



40枚入 4,200円(税込4,536円)
60枚入 6,400円(税込6,912円)

広島から世界へ、平和の願いを込めて



HIROSHIMA からす麦プレミアム おりづるクッキー



1缶 1,600円 (税込 1,728円)

平和への願いを込めたパッケージです。



アーモンド
ヘーゼルナッツ



からす麦のクッキーを作り続ける中で進化したプレミアム。ナッツのザクとした食感、香ばしい風味がクセになります。パッケージは、オバマ元大統領が来広の際、原爆資料館に持って来られた折り鶴をモチーフにしました。しおりには、折り紙と折り鶴の折り方の説明書と一緒に入っています。お土産に喜ばれています。



6枚入 1,160円(税込1,253円)
10枚入 1,800円(税込1,944円)
15枚入 2,600円(税込2,808円)

バターのおこげがやみつきのクッキーです

HIROSHIMA キャラメルからす麦クッキー Caramel

焦がした砂糖のあのおいしさ…こんがり焼上げて、キャラメルのおいしさを引き出しています。



10枚入 1,100円(税込1,188円)
20枚入 2,100円(税込2,268円)



1缶 1,500円(税込 1,620円)

パティシエもはまるチョコレートのおいしさ

HIROSHIMA からす麦クッキー チョコレート アリバ

からす麦のサクとした食感、食べた後々までチョコレートの香り…ベースはガーナでアリバをフレーバービーンズとして使用しています。



1缶 1,600円(税込 1,728円)

五穀豊穡

HIROSHIMA 五穀からす麦クッキー

アーモンド、伊勢のみと米と玄米・大豆・大麦・キヌア・ごまの五穀と、からす麦を使ったクッキーです。



6枚入 700円(税込 756円)



1缶 1,500円 (税込 1,620円)

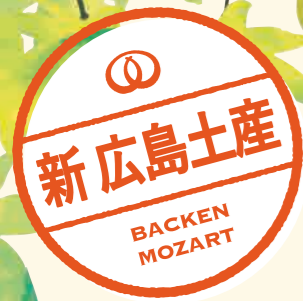
豊かな実りに感謝を込めてお作りしたクッキーです。

あけた時が つくりたて

贈りものには、フレッシュ缶の詰め合わせがおすすめです

<p>2缶入-AO (アーモンド・おりづる) 3,100円(税込3,348円)</p>	<p>3缶入-AGO (アーモンド・五穀・おりづる) 4,700円(税込5,076円)</p>
<p>4缶入-AGOC (アーモンド・五穀・おりづる・キャラメル) 6,300円(税込6,804円)</p>	<p>5缶入 (アーモンド・おりづる・キャラメル・五穀・チョコレート) 8,000円(税込8,640円)</p>

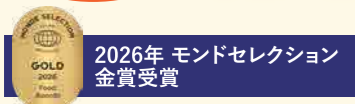
◎その他のクッキーは、P14~15に記載しています。



広島県の花 「もみじ」の形をしたお菓子です

洋菓子の製法で 広島のあのお菓子が
ちょっと 洋風におめかししました。

大好評 パティシエが作った もみじケーキ?



HIROSHIMA 噂の広島もみじ饅頭

「これ、おいしい!」とお客様の声
たくさんいただいています!

小麦粉、卵、砂糖、バター、挽きたてのアーモンド、
さらに、旨味のもと「牡蠣」のエキスを入れ、
餡も上品な甘さです。
餡の中のくるみのとでもリッチな配合です。



魚住りえさん

挽きたてアーモンドと
バターが入っています

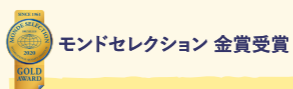


オリジナルの
くるみ入りあんこ



(10個入)

3個入袋 600円(税込648円)
5個入 1,000円(税込1,080円)
10個入 2,000円(税込2,160円)
15個入 2,950円(税込3,186円)



HIROSHIMA もみじおぼろダックワーズ

おいしさの秘密は新鮮アーモンド
自社で挽きたてなので風味が違います。

原材料の大半を占めるアーモンドブードル、
製造に合わせて挽きながら使用します。
アーモンドは53%の油脂でできていますので、
この油分こそアーモンドの香りやおいしさのココ、
栄養分があり、それを封じ込める工程をとっています。
また、アーモンドを粉末にしたものを卵白と
合わせる際、泡をつぶさないように、切るように…
しかも手際よく合わせていくところも
大事なことです。



もみじおぼろ
プレーン
香ばしいアーモンドの
コクと風味



もみじおぼろ
抹茶
抹茶の風味に
ほんのり柚子の香り



10個入(プレーン・抹茶 各5個) 2,300円(税込2,484円)
20個入(プレーン・抹茶 各10個) 4,600円(税込4,968円)



(10個入)

挽きたてアーモンドが決め手!
私ら、もみじ三姉妹!



もみじおぼろ
ダックワーズ



アーモンドもみじ
フィナンシェ

広島の味自慢

HIROSHIMA アーモンド もみじフィナンシェ

メイプルシュガーや砂糖を
焦がしてキャラメルにして
そして茶褐色のヘーゼルナッツ色に
焦がしたバター、焼き加減も強火の
強気の火加減で…



3個入 650円(税込702円)



6個入 1,300円(税込1,404円)
10個入 2,150円(税込2,322円)



“もみじ三姉妹”の詰め合わせ

イチオシ!

HIROSHIMA おめかしもみじ



(15個入)

▲ 15個入
もみじおぼろダックワーズ 5個
もみじ饅頭 5個
もみじフィナンシェ 5個
3,250円(税込3,510円)

24個入
もみじおぼろダックワーズ 8個
もみじ饅頭 8個
もみじフィナンシェ 8個
5,200円(税込5,616円)

柑橘のおいしさを 焼き菓子に

広島駅でも 海外の方にも 大人気!

HIROSHIMA 広島レモンケーキ

瀬戸内は雨が少なく、斜面に太陽の光が
十分に注がれ柑橘にはとても恵まれた暖かな気候です。
収穫期のレモンをコンフィチュールにして
生地に混ぜ込んで焼きます。
優しい食感とホワイトチョコレートの甘みも
レモンを引き立てます。
あるようでない、軽くてもしっかりレモンが感じられる
レモンケーキ、じわじわと人気上昇中です。



2個入 600円(税込648円)



5個入 1,350円(税込1,458円)
10個入 2,700円(税込2,916円)



【店舗限定】ひろくまパッケージ
5個入 1,450円(税込1,566円)



「からす麦クッキーと
焼菓子と一緒に贈りたい」

HIROSHIMA クッキー缶&焼菓子セット -Aセット-

- ・からす麦クッキー: 1缶
(アーモンド缶)
- ・広島レモンケーキ: 2個
- ・もみじフィナンシェ: 2個
- ・もみじ饅頭: 2個
- ・もみじおぼろダックワーズ: 2個



3,300円(税込3,564円)

HIROSHIMA クッキー缶&焼菓子セット -Bセット-

- ・からす麦クッキー: 1缶
(アーモンド缶)
- ・五穀からす麦クッキー: 1缶
- ・広島レモンケーキ: 2個
- ・もみじフィナンシェ: 2個



4,000円(税込4,320円)

さらにおいしくなりました

Meier Baumkuchen

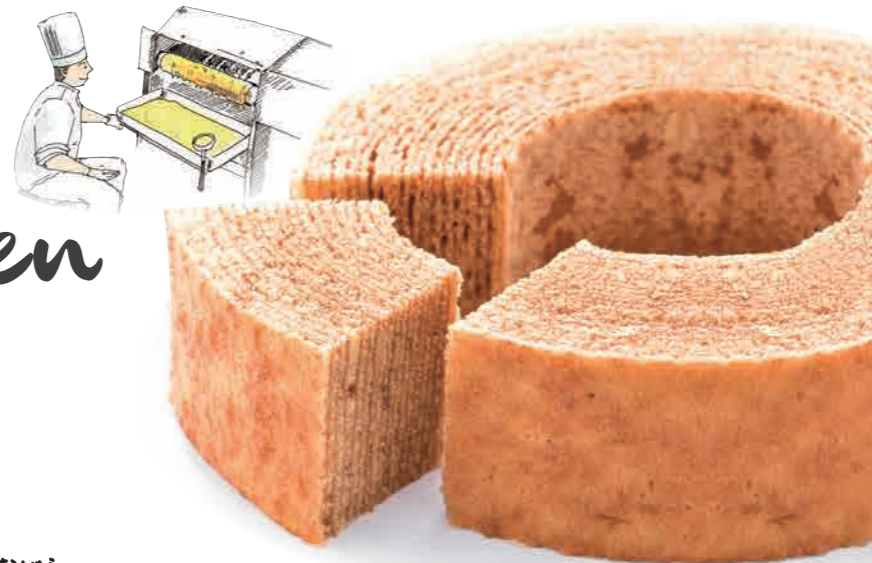
マイヤーバウムクーヘン

一本一本、
心を込めて焼いています。

広島・廿日市の工場です。毎日、一本一本焼き具合をみながら昔ながらの製法で焼いています。
「自然を材に」の理念のもと、添加物を極力使わず素材の風味を生かす様に...手焼きのため、表情はそれぞれ異なることもありますか、おいしさは変わりません。
特別な日の贈りものに、贈る側も 贈られる側も安心していただけるお菓子です。

独逸の銘菓“バウムクーヘン”

バウムクーヘンは、心棒を使いあぶり焼きするように一層ずつ重ねて焼いていきます。
このバウムクーヘンは、ドイツの菓子職人、オーバーマイスターでもあるマイヤー洋菓子店 ヘルベルトマイヤー氏の指導で、昭和の終わりごろに手がけたものです。



創業以来の人気ロングセラー

マイヤーバウムクーヘン - 炮 -

ドイツの「樹のお菓子」バウムクーヘン。バターをたっぷり入れしっかり焼きこんだ、昔ながらのバウムクーヘンです。



ホール/
高さ4cm 1,300円(税込1,404円)
高さ7cm 2,000円(税込2,160円)
高さ12cm 3,000円(税込3,240円)

個包装5個入 1,200円(税込1,296円)
個包装10個入 2,350円(税込2,538円)

焦がしたおいしさの 不思議な魅力

キャラメルブリュレバウム

美味しさを追求しますと、“焦がし”の旨さにたどりつきます。焦がすことによってその過程で甘味に苦味や酸味が加わり、旨味が増します。

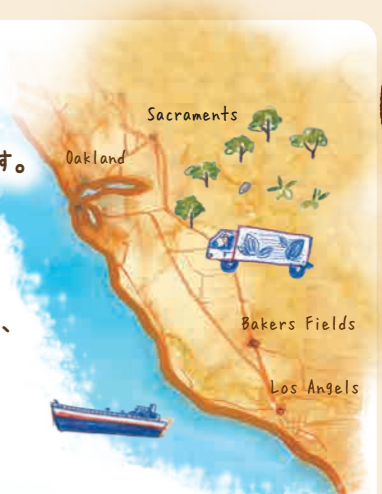


ホール/高さ4cm 1,600円(税込1,728円)

廿日市市
工場直売店では
日曜限定でその場で
ブリュレに仕上げます。
表面パリパリ!



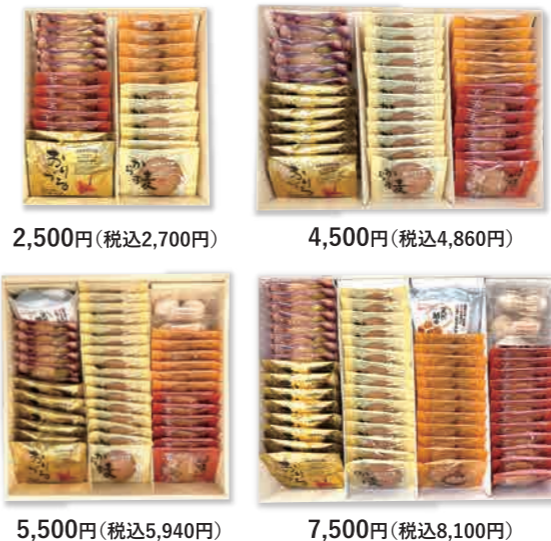
かねてからアーモンドと共に体に良い素材を求めており、当初アーモンドの直輸入を始めました。美味しいアーモンドを挽きたてでお菓子に使用したい!と願っていたのです。アーモンドは毎回必要な量だけを自社で丁寧にローストし、挽きたてをお菓子にたっぷり使っています。これはおバッケンモーツアルトの美味しさの原点です。アーモンドは加工すると酸化しやすく、すぐに風味が落ちてしまうため、仕込むごとに挽きたてにこだわりフレッシュなまま使うことで格別の味になります。



ギフトに最適クッキーの詰合せです

バッケン風味BOX

クッキーを中心とした少し日持ちのする詰合せです。



2,500円(税込2,700円) 4,500円(税込4,860円)
5,500円(税込5,940円) 7,500円(税込8,100円)



3,500円(税込3,780円)

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

ドイツ菓子紀行 コンディトライカフェ - 夏秋 -

ドイツ菓子などいろいろな焼菓子をお楽しみいただける詰め合わせです。



2,500円(税込2,700円) 3,500円(税込3,780円)

5,500円
(税込5,940円)

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。※お取り扱いのない店舗もございます。ご予約でお受けいたします。



本格的なドイツ菓子技術を伝承し
自然風味をできるだけ活かして



ドイツと日本の職人間の
友好関係に評価をいただき
ドイツ菓子職人組合より
おくれた感謝状



ドイツ・ヴォルヘンビュッテル
国立製菓学校の同窓会組織
「ランプレイトの会」の
名誉会員章



ドイツ菓子職人組合証

【主な取り扱い商品】

1缶ずつ箱にお入れすることもできます(箱代+税込108円)

クッキー

からすまの焼きたてクッキー
アーモンド缶
1缶 1,400円(税込1,512円)

五穀
からすまクッキー
1缶 1,500円(税込1,620円)

キャラメル
からすまクッキー
1缶 1,500円(税込1,620円)

からすまプレミアム
おりづるクッキー
1缶 1,600円(税込1,728円)

からすまの焼きたて
チョコレートクッキー
1缶 1,600円(税込1,728円)

低糖質
からすまの焼きたてクッキー
1缶 1,600円(税込1,728円)

通販
日市
限定

【クッキー2缶入】

2缶入-2
(アーモンド×2)
2,900円(税込3,132円)

2缶入-AG
(アーモンド・五穀)
3,000円(税込3,240円)

2缶入-AO
(アーモンド・おりづる)
3,100円(税込3,348円)

【クッキー3缶入】

3缶入-3
(アーモンド×3)
4,400円(税込4,752円)

3缶入-AGC
(アーモンド・五穀・キャラメル)
4,600円(税込4,968円)

3缶入-AGO
(アーモンド・五穀・おりづる)
4,700円(税込5,076円)

【クッキー4缶入】

4缶入-4(アーモンド×4)
5,900円(税込6,372円)

【クッキー5缶入】

4缶入-AGOC
(アーモンド・五穀・
おりづる・キャラメル)
6,300円(税込6,804円)

5缶入
(アーモンド・おりづる・キャラメル・
五穀・チョコレート)
8,000円(税込8,640円)

【クッキー6缶入】

6缶入
(アーモンド×2・おりづる・
キャラメル・五穀・チョコレート)
9,400円(税込10,152円)

からすまの焼きたてクッキー

缶の詰め替え用としても
ご利用いただけます

フレッシュパック
10枚入
900円(税込972円)

6枚入
700円(税込756円)

10枚入
1,100円(税込1,188円)

12枚入
1,300円(税込1,404円)

20枚入
2,100円(税込2,268円)

40枚入 4,200円(税込4,536円)
60枚入 6,400円(税込6,912円)
80枚入 8,500円(税込9,180円)
100枚入 11,000円(税込11,880円)

宮島パッケージ
8枚入 700円(税込756円)
12枚入 1,300円(税込1,404円)

清盛パッケージ
8枚入 900円(税込972円)
16枚入 1,750円(税込1,890円)

カープパッケージ
10枚入
1,300円(税込1,404円)

広電651缶
からすまクッキー18枚入
2,100円(税込2,268円)

グリーンムバーAPEX缶
アソート18枚入
2,100円(税込2,268円)

からすまプレミアム
おりづるクッキー

4枚入
740円(税込799円)

5枚入 900円(税込972円)
6枚入 1,160円(税込1,253円)

10枚入 1,800円(税込1,944円)
15枚入 2,600円(税込2,808円)

五穀
からすまクッキー

6枚入
700円(税込756円)

キャラメル
からすまクッキー

フレッシュパック
10枚入
1,000円(税込1,080円)
20枚入
2,100円(税込2,268円)

アーモンドクッキー

10枚入
1,100円(税込1,188円)
20枚入
2,150円(税込2,322円)

ジュレ

希少糖 広島
水のシャーベットジュレ

3個入 1,250円(税込1,350円)
6個入 2,500円(税込2,700円)

9個入 3,600円(税込3,888円)

広島ジュレHIROSHIMA
瀬戸内シトラス いちりんそう

3個入 1,550円(税込1,674円)
6個入 2,850円(税込3,078円)

8個入 3,850円(税込4,158円)

9個入 4,250円(税込4,590円)
12個入 5,600円(税込6,048円)

広島の名水
とろとろわらびもち

6個入
3,000円(税込3,240円)

商品の価格は2026年6月時点の価格を記載しています。商品の価格、デザイン、詰め合わせ内容が変わる場合があります。

太陽のジュレ
3個入 1,850円(税込1,998円)
6個入 3,500円(税込3,780円)
12個入 5,200円(税込5,616円)

清水白桃ジュレ
6個入 2,900円(税込3,132円)
9個入 4,400円(税込4,752円)

水のサカナ
4個入 2,200円(税込2,376円)
6個入 3,300円(税込3,564円)

8個入 4,300円(税込4,644円)
12個入 6,500円(税込7,020円)

ジュレアソート
(小) 8個入
3,400円(税込3,672円)

(大) 12個入
5,100円(税込5,508円)

広島土産

3個入袋
600円(税込648円)

5個入 1,000円(税込1,080円)
10個入 2,000円(税込2,160円)

もみじおぼろダックワーズ

10個入 2,300円(税込2,484円)
20個入 4,600円(税込4,968円)

通販
日市
限定

低糖質
ダックワーズもみじ
1個 278円(税込300円)
4個入 1,300円(税込1,404円)
8個入 2,550円(税込2,754円)

糖質量
1.4g
1個

カロリー&糖質ゼロの
ラントSを使用しています

**アーモンド
もみじフィナンシェ**

3個入袋
650円(税込702円)

6個入 1,300円(税込1,404円)
10個入 2,150円(税込2,322円)

広島レモンケーキ

2個入
600円(税込648円)

4個入 1,100円(税込1,188円)
5個入 1,350円(税込1,458円)
10個入 2,700円(税込2,916円)

焼菓子

5個入 1,200円(税込1,296円)
10個入 2,350円(税込2,538円)

高さ4cm 1,300円(税込1,404円)
高さ7cm 2,000円(税込2,160円)
高さ12cm 3,000円(税込3,240円)

マイヤーバウムクーヘン-炮-

高さ4cm 1,600円(税込1,728円)

キャラメルブリュレバウム

高さ4cm
1,600円(税込1,728円)

**おかげさま
Mozart モザール**

5個入 1,350円(税込1,458円)
10個入 2,650円(税込2,862円)

**レーズンウィッチ
"ガトウ、"**

10個入
2,350円(税込2,538円)

**もみじ
キャラメルフィユ**

10個入
1,650円(税込1,782円)

**焦がしバターの
マドレーヌ**

5個入 1,200円(税込1,296円)
10個入 2,350円(税込2,538円)

**アーモンド塩キャラメル
パイシューラスク**

カップ 700円(税込756円)
10個入 2,150円(税込2,322円)

たまごブッセ

8個入
1,750円(税込1,890円)

リエージュワッフル

10個入
2,350円(税込2,538円)

シュトーレン

10個入 2,650円(税込2,862円)
15個入 4,000円(税込4,320円)

**アソート
ギフト**

2,500円(税込2,700円)

3,500円(税込3,780円)

5,500円(税込5,940円)

ドイツ菓子紀行 コンデイトライカフェ

2,500円(税込2,700円)

3,500円(税込3,780円)

5,500円(税込5,940円)

Backen西洋菓子

小 4,100円(税込4,428円)

大 5,800円(税込6,264円)

バックン風味ボックス

2,500円(税込2,700円)

3,500円(税込3,780円)

4,500円(税込4,860円)

5,500円(税込5,940円)

7,500円(税込8,100円)

**おりづるクッキー&
からすまクッキー詰め合わせ**

36枚入(おりづる16枚・からすま20枚)
4,800円(税込5,184円)

HIROSHIMA クッキー・焼菓子詰め合わせ

Aセット
(アーモンド缶・もみじフィナンシェ・
レモンケーキ・もみじ饅頭・もみじおぼろ)
3,300円(税込3,564円)

Bセット
(アーモンド缶・五穀からすまクッキー・
もみじフィナンシェ・レモンケーキ)
4,000円(税込4,320円)

おめかしもみじ

15個入 3,250円(税込3,510円)
24個入 5,200円(税込5,616円)

ザ・広島ブランドギフト

ギフト小 4,500円(税込4,860円)

ギフト大 7,800円(税込8,424円)



通信販売 廿日市市工場直売店 工場直送便

通販センター **0120-049-022** ホームページ <http://www.b-mozart.co.jp/>
贈り物に、手土産に。広島のを詰め合わせました。



ええじゃん広島セット **送料込 税込5,800円**

ええじゃん広島セット(大) **送料込 税込10,000円**

時節により詰め合わせ内容が変わる場合もございます。
※北海道、東北、沖縄は別途送料頂きます。



季節限定 **ジュレ直送便 送料込 税込6,000円**



いろいろ入っていて
選んで食べるのが
楽しかった
発送したら
喜ばれたので
またこれを送ろうと
思っ...

〈お客様の声〉

安心・おいしい低糖質のスイーツ

通販・廿日市売店のみでお買い求めいただけます

低糖質
からす麦の
焼きたてクッキー

1缶 1,600円(税込1,728円)
2缶入 3,300円(税込3,564円)
3缶入 5,000円(税込5,400円)



糖質量 **3.5g**
1枚

低糖質 ダックワーズもみじ

小麦粉を使わず、新鮮アーモンドで
お作りするおぼろダックワーズは、
ロカポのお菓子に向いていました。

1個 278円(税込300円)
4個入 1,300円(税込1,404円)
8個入 2,550円(税込2,754円)

糖質量 **1.4g**
1個

カロリー&糖類0のラカントSを使用

「ラカントS」は砂糖と同量で同じ甘さを持つ100%
植物由来の甘味料です。十分な甘みを感じますが、身
体に吸収されないためゼロカロリーで、血糖値も上げ
ないという報告が挙げられています。



希少糖

希少糖 広島
水のシャーベット
ジュレ

食後の血糖値の上昇を緩やかにするなど
さまざまな機能を持つと言われる希少糖を
使用したのどごしの良いジュレです。

1個 380円(税込410円)
6個入 2,500円(税込2,700円)



廿日市市工場直売店

瀬戸内海の風が通り抜ける気持ちよさ

宮島の対岸に位置する、工場直売店。
オリジナル商品や試作品、規格外の商品もあります。
庭に出ると対岸の宮島弥山が目の前に広がります。
キラキラと輝く水面、通り抜ける風の気持ちよさ、自然と触れ合い、日光を
浴びながら元気になるカフェです。
店内、店外お好きな席でお過ごしいただけます。
お食事もお召し上がりいただけます。

海の見える風が通り抜けるレストラン 人気です



その他にも
いろいろなメニューを
ご用意しております

工場直売店 限定商品 焼きたて販売

直売店ならではのおいしさ。
出逢えたら...ラッキーDay!



大人気
アップルパイは、
毎日焼きたて!



焼きたて
もみじ饅頭
月・木
限定



平日
限定



数量限定
切り落とし
バウムクーヘン

日曜
限定

できたて実演
キャラメルブリュレバウム
※予定が変更になる場合もあります

Backen バッケンベーカリー

体にやさしい天然酵母で
お作りしています



天然酵母パン
バッケンリヒト

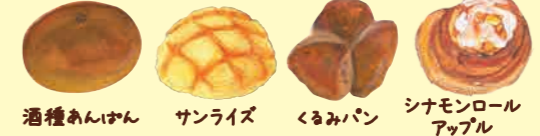
天然酵母を使い長時間
発酵させた素朴で自然な風味の
無添加食パンです。

2斤入(ギフト箱入り)
1,200円(税込1,296円)
1斤 500円(税込540円)



天然酵母
全粒粉食パン
全粒粉100%・天然酵母で
お作りした食パンです。
1斤 500円(税込540円)

店頭ではいろいろな種類のパンが日替わりで並びます。



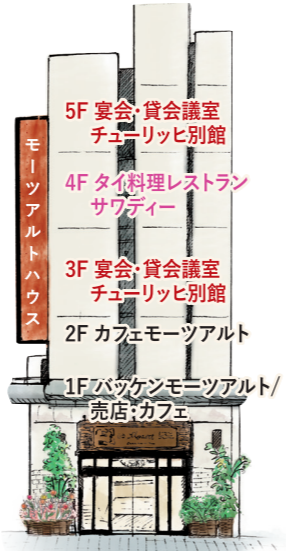
廿日市市工場直売店
廿日市市木村港北15-24 (定休日
なし)
売店直通 TEL 0829-34-4324

バッケンモーツアルト
公式Instagram
廿日市市工場直売店のフェアの
お知らせやお庭の情報など
随時更新中です!





中央通りの
モーツアルトハウス
お気軽にお立ち寄りください。



1F・2F / バッケンモーツアルト
売店・カフェ

生ケーキ・天然酵母パン・コーヒー売り場。お土産、ご進物もご用意しております。カフェではケーキとコーヒー、ランチもお召し上がりいただけます。



ほっ
コーヒーとケーキを
召し上がりませんか



天然酵母のパンを使った
チューリッヒプレート



since 1974-51年
デメル



since 1974-51年
ザッハトルテ



パースデーケーキ



からす麦の
焼きたてクッキー



3ヶ月に1度
サロンコンサートを開催しています
ピアノ/試奏会もご相談ください

4F / タイ料理レストラン
サワディー レモングラス・グリル

タイの食材・調味料をつかい本場に
近い味を広島で提供しています。
2001年タイ国政府の
認定レストランにも
選ばれました。



カオマンガイ
ข้าวมันไก่



ソムタム
ส้มตำ
青パパイヤのサラダ

3F・5F / ZÜRICH
宴会 貸会議室

ビジネス、ご家族の集まりに…
お客様の人数、目的、ご予算に合わせた会場、
お料理等をご用意いたします。



懇親会、会議、
研修、発表会、
親戚でのお集まり…
ご予約承ります。
お気軽に
ご相談ください。



ご家族・親戚でのお集まり



同窓会や懇親会



宴会会場



会議・研修会場



モーツアルトハウス
バックенモーツアルト中央通り店/
チューリッヒ別館
〒730-0033
広島市中区堀川町5-2
TEL 082-258-2448
ホームページも
ご覧ください



平和記念公園
広島国際会議場内にあるカフェです。

毎日400~500人のお客様がご来店くださり、
うち7~8割が海外からのお客様です。



海外からのお客様に
抹茶のお菓子、ドリンクが人気です。



BACKEN MOZART CAFE バッケンモーツアルト カフェ
広島市中区中島町1-5平和記念公園 広島国際会議場内1F
TEL:082-236-6712



地元の牛乳を
お菓子に使用しています

ケーキ・オ・ブール
HIROSHIMA

地元の牛乳をコトコト煮つめた
自家製広島ミルクジャムと
バターをあわせた新しい
バタークリームケーキです。
1,600円(税込1,728円)



冷凍便 冷蔵便にて
お届けします

発送
できます

牧場スイーツFARM
フジグラン緑井店
広島市安佐南区緑井1丁目5-2
フジグラン緑井店 1F
TEL 082-876-3433

牧場スイーツFARM
ゆめタウン廿日市店
廿日市市下平良2丁目2-1
ゆめタウン廿日市店 1F
TEL 0829-20-5441

からす麦クッキーと
ドーナツ専門店



牧場スイーツFARM
ゆめタウン廿日市店
でもお求めいただけます

からす麦専門店のドーナツは
「マジメなドーナツ」です。
『クセになるおいしさ』と評判です。

全粒粉、からす麦、国産小麦、
国産大豆と天然水の豆乳を
使った体にやさしい素朴な
ドーナツ。



ドーナツ・クッキー からす麦専門店
広島市中区堀川町5-7 TEL 082-247-5818

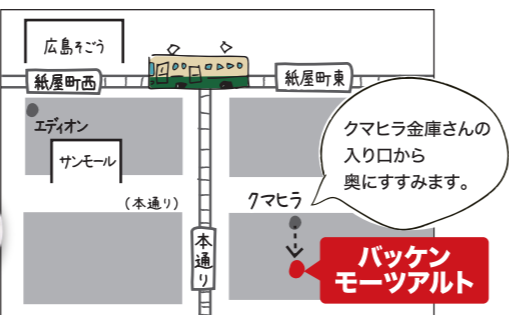
サロン・ド・テ・モーツアルト 本通店

本通り商店街に40年-
ゆったりと過ごせる憩いの場です

賑やかな本通り商店街にありながら、店内は別世界のように
ゆったりとした時間が流れます。
「おいしいコーヒーとケーキで、つい長居してしまう」と
常連の方よりお声をいただいております。



1番人気のチーズケーキセットは
昔ながらのスタイルで
生クリームを添えてお出ししています。

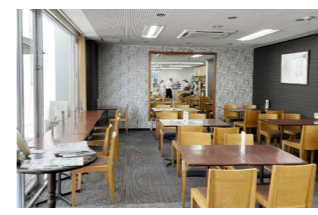


サロン・ド・テ・モーツアルト 本通店
広島市中区本通7-26 TEL 082-249-5885

バックенモーツアルト 中島店

広島文化学園HBGホール、
アステールプラザと
同じ通りにあります。

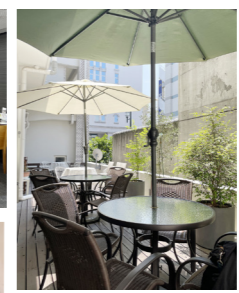
喫茶で時間をお過ごしください。
会場から徒歩 約5分 の場所にある
喫茶室です。



軽食もあります
ハンバーグプレート



天然酵母パンの焼きサンド



風が通り抜ける
テラス席



バックенモーツアルト 中島店
広島市中区中島町9-3 TEL:082-249-2213



ご注文方法

■オンラインショップ 受付/24時間

b-mozart.co.jp

バッケンモーツアルト

検索



■注文書をFAXで送る 受付/24時間

FAX 0829-34-4113

※確実に商品をお届けするために、FAXをお持ちのお客様は、FAXでのご注文をお願いしております。ご協力の程お願いいたします。
※FAX受信後、こちらからご連絡させていただきます。もしも連絡のない場合は、お手数ですがフリーダイヤルへご連絡をお願い致します。

■お電話でのご注文(通話料無料)

受付/9:00~18:00

0120-049-022

■注文書を郵便で送る

〒738-0021

広島県廿日市市木材港北15-24

バッケンモーツアルト 通販受注センター宛

※郵便でのご注文の場合、弊社に注文書が到着するまで郵便事情などにより、一週間ほど要する場合がございます。何卒ご了承くださいませ。

●発送についてのお知らせとお願い

準備出来次第、順番に出荷させて頂いております。ご指定日に添えない場合もありますので、お届け日に余裕を持ってお早めにご注文をお願い致します。

※北海道・東北・沖縄方面・新潟県へのお届けは2日前の発送となります。また、中部地方以北などへ時間指定でお届けする場合は、2日前の発送となる場合がございます。

※日曜日の発送は、お休みしております。そのため、月曜日のご到着指定(北海道・東北・沖縄方面へのお届けの場合は火曜日の到着指定) また、中部地方以北などへの火曜日の午前中~14時までの時間指定の場合は、土曜日のご発送となります。

※交通事情等により、ご希望のお届け日時に添えない場合もありますので、その節はご了承くださいませ。

●のし・包装について

のしやギフト包装、手さげの有無に関しましてはご要望に応じてご準備させて頂きます。



御中元



内祝



御供

●お支払い方法についてのお知らせ

お支払方法は下記の①②③からお選びください

① **クレジットカード** お電話・FAX・郵便でのご注文の時も、クレジットカードでのお支払いができます。どうぞご利用ください。

○ご注文の際、注文書のお支払い方法の欄に以下の1~4をご記入ください。

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1.カードの種類 ※VISA・MASTERCARD・JCB・AMEXをご利用いただけます | 4.会員氏名 ※ご注文者様とカード名義は同一に限ります |
| 2.会員番号 ※3~、4~、5~で始まる16桁のまたは13桁の番号 | 5.お支払い方法 ※1回払いとなります |
| 3.カードの有効期限 4桁 ※左から月/年の順に刻印されています | |

☆お電話でご注文の際にも、上記1~4をお伺いいたします。ご記入漏れ、間違いがございますと、手続きができませんのでご注意くださいませ。

② **代金引換** (ご本人様送りの場合にのみご利用頂けます。)

代金は商品配達時に、配達員にお支払いください。 ※代引手数料は、当社にて負担いたします。

③ **銀行振込(先入金)** ※ご注文後、振込金額を確認した上でお振込みくださいませ。

- ・三菱UFJ銀行 広島支店 普通 口座番号 0083925 (株)モーツアルト
- ・広島信用金庫 八丁堀支店 普通 口座番号 0002804 (株)モーツアルト

※ご入金確認後、発送いたします。詳しくは、係の者におたずね下さいませ。

その他のお支払い方法をご希望の場合は係の者におたずね下さい。

からす麦クッキー缶のオーダーラベル ご注文承ります

季節の限定クッキー缶大変ご好評いただいております。出産の内祝にもおすすめの掛紙から季節柄・企業様の創業記念・催しや手みやげなどのオーダーラベルなどもお受付しております。 小口からでもお受けできます

ご注文は通販センター(0120-049-022)までご連絡ください。(料金は別途ご相談ください)



〈創業記念缶〉



〈お誕生日缶〉



〈寿めでたい缶〉



〈福山限定バラ缶〉



〈出産お祝い缶〉

ご予約にてお名前、写真、手形など掛紙にデザインします

◆バッケンモーツアルト/本社 広島県廿日市市木材港北15-24 TEL(0829)34-4111 FAX(0829)34-4112

※商品の価格、デザイン、詰合せ内容は変わる場合がございます。

◎商品に関するお問い合わせ ⇨ 【お客様相談室】TEL 0829-34-4153

