

Link: <https://crea.bunshun.jp/articles/-/34925?page=3>

Copied: 09/25/2022

Page 3:

ハワイの“ニュースなお土産”3つ オアフ、ハワイ、マウイから厳選

• TRIP

2022.2.14 **ハワイ島でドイツ人夫婦が作るバウムクーヘン!?**



ウムクーヘン・ファームの入口。

バウムクーヘンといえば、言わずと知れたドイツのお菓子。日本にも色々な種類のバウムクーヘンがあり、ドイツよりも日本のほうがバウムクーヘン人気が高いのでは？ と思うこの頃です。

さて、そんなバウムクーヘンがハワイ島でも作られているといううわさを聞き、現地へ行ってみました。

ハワイ島ヒロから車で約15分。人里離れた緑いっぱいの場所に、バウムクーヘン・ファームはあります。



エーカーあるバウムクーヘン・ファームの敷地内。



栽

培するバニラ。

この敷地内では、バニラも栽培されていて、毎週金曜日11時から、無料のファームツアーが開催されています(2022年2月現在、事前に要確認)。

こちらでは、ドイツ人夫婦のマークスさんとマリーさんがバウムクーヘンを焼いています。

日本で生まれ育ったマークスさんは、日本のバウムクーヘンが大好きで、好きが高じてドイツの伝統的なバウムクーヘンも研究。ドイツと日本のバウムクーヘンを熟知した上で、ハワイらしいバウムクーヘンを作っているんです。

ドイツの伝統と日本の美味しさが融合したハワイのバウムクーヘン。それってどんなものなのか、とっても気になりませんか？



バウムクーヘン・ファームのショップ兼ファクトリー。入口の取っ手はバウムクーヘン。

こちらのバウムクーヘンはパイナップル、ハワイアンコーヒー、マカデミアナッツの3種類のフレーバーがあります。

缶に日本語でバウムクーヘンとプリントされているのも、マークスさんが日本で生まれ育ったからです。



種類のバウムクーヘン 各22ドル。



缶

には、日本語の文字も。

私が購入したのは、マカデミアナッツのバウムクーヘンです。

素材もハワイ島産で、ハワイ島ハマクアコーストで作られたマカデミアナッツが使われています。



マ
カデミアナッツのバウムクーヘン 22ドル。

真空パックになっている袋をあけると、甘い香りが広がって幸せな気持ちになりました。とてもやさしい味わいで、マカデミアナッツのフレーバーが香り豊かに広がります。

年輪もたくさんあって、縁起もよさそう。日本のバウムクーヘンと比べると、少し濃い目の色あいですね。



お店までなかなか行けないという方は、ハワイ島のワイコロアやヒロで開催するファーマーズマーケットや、ハマクア・マカデミアナッツカンパニー、コナマウンテンコーヒーなどでも購入できます。

また、オアフ島でも購入でき、ヒルトン・ハワイアン・ビレッジ内のコナマウンテンコーヒーワイキキなどで販売しています(<https://baumkuchenfarm.com/retailers/>)。



ワイ島のファーマーズマーケットで販売する様子。
バウムクーヘンもハワイの新お土産に仲間入り!

バウムクーヘン・ファーム

所在地 27-714 Kaieie Road Papaikou, HI 96781

電話番号 808-491-5032

営業時間 8:00~12:00

定休日 土・日曜

<https://www.baumkuchenfarm.com/>

今回ご紹介した3つのスイーツ、次回のハワイ旅行の際のお土産にいかがでしょうか?
今までのようにハワイへ旅行できる日が待ち遠しいですね。

※本記事でご紹介した店舗情報は通常営業時のものです。実際の運営・営業状況につきましてはホームページでご確認ください。

宮本紗絵

2021年10月から独立し、ハワイをメインにPR、マーケティングのコンサルタントとして活動し、新ハワイメディア「つなぐハワイ」をはじめ、ハワイのホテルのPRなどを担当している。それ以前は、2013年2月にハワイ州観光局PRマネージャーとして入局し、2021年9月までハワイの魅力を伝えるため、PR、マーケティング、イベント、セールスを担当。

また、観光局以前は、外資系PR会社にて、政府観光局をはじめ消費財など様々な業種の広報活動に携わる。趣味は旅行。プライベートでも年8回以上北米、ハワイ、アジア、オセアニア、ヨーロッパを訪れる。これまで41カ国訪問した中で、一番好きな場所は、ハワイ・ラナイ島とイギリス・オックスフォード。イギリス・オックスフォードでは、大学院にて国際経営学を学ぶ。