



ラングドシャ専門店

MIYUKA

ミユカ

2020/08/03 NEW OPEN!

八つ橋のイノベーションから、ラングドシャのイノベーションへ!

京都土産で有名な「つぶあん入り生八つ橋おたべ」や「京ばあむ」などを製造・販売する株式会社美十（代表取締役社長 CEO：酒井宏彰）は、2020年8月3日（月）よりJR東京駅構内 グランスタ東京に、ラングドシャ専門店「MIYUKA」をオープンいたします。

伝統的なものと新しいもの。和のものと洋のもの。私たちとお客様。それらを美味しさで結びたい。

そんな想いで作った、新しいラングドシャのお店です。
焼いていた八つ橋を、焼かずにつぶあんを入れた「つぶあん入り生八つ橋おたべ」をお土産として浸透させた美十ならではの、2タイプの新しいラングドシャです。

店舗情報

開店日：2020年8月3日（月）～
店舗名：MIYUKA
所在地：東京都千代田区丸の内一丁目9番1号
JR東京駅構内1階改札内グランスタ東京
電話番号：03-6269-9750
営業時間：8:00～22:00
定休日：不定休
公式サイト：<http://www.bijuu.co.jp/miyuka/>
インスタグラム：https://www.instagram.com/miyuka_bijuu/

会社概要

会社名：株式会社美十
本社所在地：京都市南区西九条高島町35-2
設立：1965年（創業1938年）
URL：<http://www.bijuu.co.jp/>
事業内容：観光みやげ事業 / OEM 事業 / 海外事業

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】株式会社美十 | 担当：池田 | TEL：075-681-0201

商品紹介 1



美結菓

美結菓 (みゆか) は今までにない、生食感のラングドシャ進化系。
ふわりとした食感の、しっとりラングドシャが
シャリシャリ食感の生バターシュガーと絶妙にマッチします。



和

美結菓

生バターとあずきのふわシャリサンド

ふわりとした食感の、しっとりラングドシャに
シャリシャリ食感の生バターシュガーと
しっとり自家製こしあんをサンド。
和と洋の味を贅沢に組み合わせました。



洋

美結菓

生バターとキャラメルのふわシャリサンド

ふわりとした食感の、しっとりラングドシャに
シャリシャリ食感の生バターシュガーと
とろりとしたキャラメルをサンド。
味と食感の贅沢なハーモニーを追究しました。

商品概要

美結菓	生バターとあずきのふわシャリサンド	1個	350円(税込)	賞味期限	10日
美結菓	生バターとキャラメルのふわシャリサンド	1個	350円(税込)	賞味期限	10日

商品紹介 2



クリスピー・ラングドシャ

ラングドシャが持つ香ばしさ、クリスピーな食感を存分に味わってほしいから、MIYUKA では原点に戻ってあえて何もサンドせず、猫の舌の形に焼き上げました。和と洋の2種類の味を楽しめます。



和

クリスピー・ラングドシャ あずき

あずきと米粉を使った、新しい和のラングドシャです。あずき、米粉はもちろん、小麦、バター、卵、てんさい糖も国産。独特の食感と、あずきの繊細な風味が楽しめます。



洋

クリスピー・ラングドシャ ナッツ

王道の洋のラングドシャです。バターも小麦もフランス産で作りました。アーモンドとピスタチオをトッピングしました。



クリスピー・ラングドシャ 詰め合わせ

和と洋の2種類のラングドシャの違いをお楽しみいただけます。

商品概要

クリスピー・ラングドシャ	あずき	6枚入	880円(税込)	賞味期限	50日
クリスピー・ラングドシャ	ナッツ	6枚入	880円(税込)	賞味期限	50日
クリスピー・ラングドシャ	詰め合わせ	12枚入	1,680円(税込)	賞味期限	50日