

【8月限定】高級食パンとクロワッサンの「別格」より ひんやり涼しげな別格クロワッサンが期間限定で登場！



株式会社美十（本社：京都府京都市 代表取締役社長 CEO：酒井宏彰）は、高級食パンとクロワッサンを展開する「別格（べっかく）京都駅店」より8月限定商品としてひんやり涼しげな別格クロワッサンを2種類販売いたします。

●商品概要



「別格クロワッサン（ひんやりレモンクリーム）」

甘酸っぱい爽やかなレモンクリーム&サワークリームにやさしい甘さのカスタードクリームを合わせ、3種類のクリームをサンドしました。口いっぱい広がるさっぱりとした酸味とまろやかな甘さが絶妙なバランス！ひんやりしたクリームは暑い夏にもぴったりです。



「別格クロワッサン（わらびもち風きな粉バター）」

冷やしても固くならないぷるぷるとした夏仕様のわらび生地とさっぱりした甘さのこしあんをきな粉バターと合わせました。ひんやり涼しげなわらびもち仕立てのクロワッサンは京都の夏を感じていただける商品となっています。

【価格】 1個 540円（税込）

【販売日】 8月1日（日）～31日（火）

【取扱店】 別格京都駅店

●ブランド情報



京都銘菓「おたべ」を展開する美十が手掛けるベーカリーブランド。日常の食をさらに豊かに“別格”にしたいという思いでものづくりをしています。昨年 11 月に 2 号店としてオープンした別格京都駅店では、高級食パンに加えて国産の発酵バターを使用した“別格クロワッサン”を数種類展開しています。1 番人気は“あんバター”をサンドした商品。あんにはおたべと同じ小豆を使用しています。

●毎月登場する期間限定商品



別格クロワッサンは期間限定の商品が月替わりで登場します。季節のフルーツやおたべの生地（生八つ橋）などを使用し、毎月ご好評をいただいております。インスタグラムでは随時新作をご紹介しますので、ぜひご覧ください！

●その他取り扱い商品



高級食パン「たなびき」

独自の製粉方法できめ細やかに仕上げた小麦粉、日本名水百選に選ばれた瓜割の水、国産バターや国産クリームなど、材料一つ一つにこだわりました。空にたなびく真っ白な雲の様な生地はしっとり耳まで柔らかく、いつまでも食べていたくなるほどの美味しい食パンです。

(2斤/864円(税込))

●店舗情報

【別格 京都駅店】

所在地：〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 901
京都駅ビル 2F ザ・キューブ「京名菓・名菜処 京」内

電話番号：075-746-2338

定休日：なし

営業時間：8:30～21:00（施設に準ずる）

※詳細はザ・キューブ HP (<https://thecube.co.jp/>) をご確認ください。

公式サイト：<http://bekkaku.kyoto.jp/>

Instagram/Facebook：@bekkakukyoto



●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/OEM/海外

【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：中野

TEL：075-681-0201