



ときのおかしや
by Bijuu

毎月変わるお菓子屋さん

京都銘菓「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、京都駅前地下街ポルタ〈きょうこのみ〉内の「ときのおかしや by Bijuu」にて、2022年6月16日(木)より『クリスピーショコラサンド』を販売いたします。

毎月変わるお菓子屋さん『ときのおかしや by Bijuu』

2021年7月に京都駅前地下街ポルタ内に完成した新しい「食」のゾーン〈きょうこのみ〉にて、月に一度のペースで取り扱うお菓子ブランドが切り替わる店舗「ときのおかしや by Bijuu」がオープンいたしました。

京都の“おかしや”はもちろん、関西初出店の“おかしや”も登場し、皆さまへ新たなお菓子との出会いや発見、全国各地の「おいしい」をお届けします。2021年7月のオープン以来、沖縄から本州初上陸の『バナナパラダイス』や、京都祇園のパティスリー『洋菓子ぎをんさかい』などの商品を取り扱って参りました。

★次回は・・・ゴディバ ジャパン(株)と共同開発の『クリスピーショコラサンド』が登場！

2022年6月16日(木)～7月15日(金)にかけては『クリスピーショコラサンド』が登場いたします。『クリスピーショコラサンド』は、プレミアムチョコレートブランドの代名詞「ゴディバ」のゴディバ ジャパン株式会社と、京都銘菓「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」を製造する株式会社美十が共同開発した、新食感の焼菓子。さくさく食感のチョコレートワッフル生地、滑らかなビターチョコレートクリームをサンドしています。ワッフルの軽い食感と共に、ほろ苦いチョコレートの味わいがお口の中に広がる至福の逸品です。パッケージデザインは、光沢のある黒と茶、金色を基調にした高級感のある装いで、ご自身へのご褒美やちょっとしたお手土産にも最適です。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りくださいませ。



「ときのおかしや by Bijuu」店舗情報

店舗所在地 : 京都府京都市下京区東塩小路町 902 番地
京都駅前地下街ポルタ 東エリア 〈きょうこのみ〉内

営業時間 : 11:00~20:30
※営業時間は変更になる可能性があります。
詳しくは「京都駅前地下街ポルタ」HP をご確認ください。

Instagram : @tokino_okashiya



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お問い合わせ先】 株式会社 美十 | 担当: 疋田 | TEL:075-681-0201