



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7月16日(土)より『生八つ橋 きやらめりい』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〉にてオープンした「ときのおかしや by Bijuu」。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です。

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、数々の“おかしや”が登場して参りました。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、今後も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」をお届けして参ります。

★次回は・・・まるやかキャラメルがとろける『生八つ橋 きやらめりい』が登場！

2022年7月16日(土)～8月14日(日)にかけては『生八つ橋 きやらめりい』が登場いたします。

『生八つ橋 きやらめりい』は、とろける食感が楽しい洋風仕立ての生八つ橋。祇園・花見小路にある「洋菓子ぎをんさかい」のシェフが、“京都ならではの新しい手土産を”という思いから、受け継いだ伝統を進化させました。北海道産 生クリームとお砂糖をギリギリの粘度まで炊き上げた香り高いキャラメルを、石臼で搗いたコシヒカリを使用した生地で包み込みました。キャラメルのほのかな苦みやわたらかな生地がまるやかにとろける口どけをお楽しみください。



「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