

ハッ橋専門店『おたべ 嵐山店』 4月1日(土)にリニューアルオープン!!

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、2023 年 4 月 1 日(土)に京都・嵐山にて、ハッ橋専門店『おたべ 嵐山店』をリニューアルオープンいたします。



ハッ橋専門店『おたべ 嵐山店』

『おたべ 嵐山店』はハッ橋専門店として、定番のにつき味、抹茶味をはじめ、季節限定や洋風仕立ての生八つ橋はもちろん、季節ごとに変わるかわいらしい小箱に入ったひとくちサイズの「こたべ」など、幅広く取り揃えております。またリニューアルオープンに合わせて、新商品も発売いたします。

リニューアルした店内は木目調の温かみのある空間で、壁や床は「おたべ」で使用している「につき」を混ぜた左官仕上げになっています。また、天井など様々な部分に「おたべ」の三角形をイメージした加工もほどこされています。嵐山のような賑わう観光地でも、ゆったりとお買い物をしていただけるよう、回遊性の高い店舗空間を目指しました。お土産、手土産をお買い求めの際は、是非お立ち寄りください。

「おたべ」の手作り体験やオープン記念イベントも！

リニューアルオープンした『おたべ 嵐山店』では、「おたべ」の手作り体験を実施いたします。手作り体験では、「おたべ」に使用している原料のこだわりを体感でき、またお好きな生地と餡を組み合わせオリジナルの生八つ橋をお作りいただくことができます。オリジナルの生八つ橋は、最後にお客様ご自身で点てたお抹茶と一緒に召し上がっていただけます。この機会に京都ならではの体験をぜひお楽しみください。

また、オープン記念イベントとして、4月1日(土)より『おたべ 嵐山店』にて商品を税込 2,000 円ご購入ごとに、「こたべ」春箱のミニチャーム 5 種のうち 1 つが必ずもらえる抽選会を開催いたします。ミニチャーム全種のコンプリートを目指してみてもはいかがでしょうか。

※ミニチャームの種類は選べません。また数に限りがあるため、無くなり次第終了とさせていただきます。

『おたべ 嵐山店』店舗情報

店 舗 名： おたべ 嵐山店
所 在 地： 〒616-8384 京都市右京区嵯峨天龍寺造路町 37-14
電話番号： 075-468-1720
定 休 日： 不定休
営業時間： 10:00～17:00

【おたべ手作り体験】

所要時間： 約 1 時間 10:30～/12:00～/13:30～/15:00～
体験人数： 6 名まで
料 金： 税込 1,800 円
予約方法： WEB、もしくは店舗にて直接承ります
U R L： <https://airrsv.net/otabe-arashiyama-taiken/calendar>
※4/1、2 のご予約は店舗での受付のみ、WEB では 4/3 のご予約分より承ります

芳醇なモンブランクリームがまろやかにとろける…「生八つ橋もんぶらん」

『おたべ嵐山店』のリニューアルオープンに合わせて、「生八つ橋もんぶらん」を新発売いたします。
「生八つ橋もんぶらん」はとろける食感が楽しい洋風仕立ての生八つ橋で、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生まれました。ヨーロッパ産の洋栗や純生クリームを贅沢に使用し、ラム酒で芳醇な風味をまとわせた本格モンブランクリームを、洋栗を練り込んだ生地で包み込みました。芳醇なクリームとやわらかな生地がまろやかに…とろける口どけをお楽しみください。



※パッケージの商品イラストは味をイメージしたものです。

「生八つ橋もんぶらん」商品概要

商 品 名： 生八つ橋もんぶらん
発 売 日： 2023 年 4 月 1 日（土）
価 格： 個包装 10 個入 税込 929 円
日 持 ち： 製造日より 9 日
販売場所： おたべ 嵐山店、Caramely 清水坂店、おたべ 本館、他

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）

U R L： <http://www.bijuu.co.jp/>

事 業 内 容： 観光みやげ事業/テーマパーク事業/OEM 事業/洋菓子ブランド事業/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 担当者：島本 / 電話番号：075-681-0201