

# こたべ×最中×ソフトクリーム 食べ歩きにもおすすめ！ハッ橋専門店が提供する **「こたべ最中ソフト」**

## 2023年9月1日（金）より、おたべ嵐山店にて発売開始！

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（本社：京都府京都市、代表取締役社長CEO：酒井宏彰、以下「美十」）は、京都・嵐山の「おたべ嵐山店」にて、最中に挟んだソフトクリームと2種類のハッ橋を楽しむ「こたべ最中ソフト（500円：税込）」を、2023年9月1日（金）より発売します。

あわせて、「ソフトクリーム（抹茶・ミルク・ミックス）（各400円：税込）」の販売も開始します。

「おたべ嵐山店」では、ハッ橋専門店として様々なハッ橋を取り揃えるとともに、その魅力を発信し続けています。2023年4月からは「おたべ」の手作り体験を導入し、嵐山を訪れる国内外の老若男女に楽しんでいただいています。

多くの方が嵐山へ足を運ぶ機会が増えたことにあわせ、新たなハッ橋の食べ方として「こたべ最中ソフト」を発売します。「気軽にハッ橋を楽しんでいただきたい」という思いから開発しました。

食べ方次第で幾層にも広がる世界をお楽しみください。



### 商品概要

- 商品名：こたべ最中ソフト 抹茶 / こたべ最中ソフト ミルク / こたべ最中ソフト ミックス
- 価格：各500円（税込）
- 発売日：2023年9月1日（金）
- 販売店舗：おたべ嵐山店（京都市右京区嵯峨天龍寺造路町37-14）
- 商品特長

最中で挟んだソフトクリームに、抹茶味のこたべ、昔ながらのハッ橋、食感を楽しむ五色あられをトッピングしました。まずはハッ橋ですくったソフトクリームを味わい、量が減ってくると最中を閉じ、中に挟んだ「こたべ」のもっちり感と一緒に楽しみください。ソフトクリームは「抹茶」「ミルク」「ミックス」からお選びいただけます。

#### 〈トッピング商品〉

ソフトクリーム 抹茶：国内産の宇治抹茶を使用した優しい味

ソフトクリーム ミルク：宮城県蔵王高原の牧場で製造された生乳を使用した、濃厚なミルク味

ソフトクリーム ミックス：宇治抹茶とミルク味を両方楽しみたい方におすすめ

こたべ・・・ふたくちサイズのおたべを、ひとくちサイズに仕上げた生八つ橋

ハッ橋・・・素朴なにつきの香りと香ばしさが広がる京都の伝統焼菓子

五色あられ・・・彩りとサクサク食感を演出

## おたべ嵐山店

ハッ橋専門店として、定番のにつき味や抹茶味をはじめ、季節限定品や洋風仕立ての生八つ橋、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、幅広いハッ橋を取り揃えています。また、生八つ橋の生地にあんこを挟む、お手軽なおたべ手作り体験も随時開催しています。



〈店舗名〉 おたべ嵐山店  
〈所在地〉 京都市右京区嵯峨天龍寺造路町37-14  
〈営業時間〉 10時～17時  
〈定休日〉 不定休

◎おたべ手作り体験

[https://www.otabe.kyoto.jp/taiken/taiken\\_info\\_arashiyama.html](https://www.otabe.kyoto.jp/taiken/taiken_info_arashiyama.html)

体験時間： 約1時間 10:30～/12:00～/13:30～/15:00～

体験人数： 6名まで（相席の可能性有）

料金： 1,800円（税込）

予約方法： WEB、もしくは店舗にて直接承ります

予約URL： <https://airrsv.net/otabe-arashiyama-taiken/calendar>

## 株式会社 美十について

株式会社美十は、「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」をはじめとした観光みやげ事業に加え、“食”のフィールドにおいても幅広い事業展開を目指し、新たな挑戦を続けています。

会 社 名：株式会社 美十  
本社所在地：京都市南区西九条高畠町35-2  
設 立：1965年（創業1938年）  
URL：<https://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



わたしたちは日本代表選手を応援しています



【本リリースに関する報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社美十 マーケティング部 広報課 担当：山盛

TEL：075-681-0201 MAIL：[bijuu\\_pr@bijuu.co.jp](mailto:bijuu_pr@bijuu.co.jp)