

新発売！日本最大級のザラメを敷き詰めた 国産小麦使用の濃厚カステラ「きら」

株式会社文明堂神戸店は、2024年12月1日に新たなブランドラインとして、日本最大級の結晶体「鬼ザラ糖®」を底面にたっぷり敷き詰め、美味しさと食感にこだわった高付加価値なカステラ「きら」3,750円(税込4,050円)をオンライン限定で販売開始します。

卵のコクと上質なザラメの甘味、心地よい食感を追求。ひとつひとつ手焼きのため、一日に焼き上げる数を限定し、自社工場から作りたてを直送します。



きら
雲母
KiRa

ロゴマーク・タイプ



ザラメをモチーフにした模様を銀箔で表現し、上質な輝きで高級感あるパッケージに。お持たせ需要をメインとしている。また、食べやすいサイズでカットされている。(8切れ入り)

〔商品名〕 きら (8切れ)
〔価格〕 3,750円(税込4,050円)
〔発売日〕 12月1日(土)
オンライン限定販売



kira-japan.com

〔ブランド名の由来〕
古くから日本画等の顔料として親しまれた鉱物「雲母」。光の反射で輝く様子から「きら」または「きらら」と呼ばれ「キラキラ」の語源と伝えられています。ふんだんに使った大粒ザラメを「水晶」に見立て、その輝きから「きら」と命名いたしました。

ふんわりもちり、濃厚な味わいと極限のシャリ感 特徴は大粒ザラメの「鬼ザラ糖®」

「きら」が使用しているのは極限まで雑味を取り除き、平均粒径3.7ミリの大きさにまで結晶化させた日本最大級のザラメ「鬼ザラ糖®」です。「ゆっくり時間をかけて溶解し、素材の風味を引き出すため、後味がすっきりとした味わいに仕上がります。



鬼ザラ糖®



【試食モニターの声】ターゲット40代～50代女性に試食していただきました！

40代 大粒ザラメのシャリシャリとした食感と、ふわっと
会社員 口の中で溶ける生地の方がたまりません。
こんなに洗練されたカステラは初めてです！

50代 卵の風味がしっかりする濃厚な生地だけど、雑味の
主婦 ない甘さで後味がスッキリしているので何個でも
食べてしまう。底のザラメの食感には驚きました。

本件に関する
お問い合わせ先

株式会社文明堂神戸店 〒652-0036 兵庫県神戸市兵庫区福原町3番2号
電話：078-575-0002 担当：太田・神山
E-mail：customer@bunmeido-kobeten.co.jp