



kin·iro



kuro·iro

4/28(土)
京都三条にOPEN
4/26(木)
プレス内覧会開催

はちみつの老舗がてがける 「クリームパン専門店 キンイロ」

至福の「金」と極上の「黒」! はちみつたっぷりの2種を発売

1930年に和菓子原料問屋として創業し、無添加にこだわり蜂蜜の製造・卸・販売を行う株式会社金市商店（所在地：京都府京都市、代表取締役社長：市川 拓三郎）は、はちみつをもっと身近に楽しんでもらいたいという思いから「クリームパン専門店 キンイロ」を2018年4月28日（土）にオープンし、金色の至福のクリームパン「kin·iro」と真っ黒な極上のクリームパン「kuro·iro」の2種の冷蔵タイプのクリームパンを発売いたします。



はちみつを身近に楽しんでいた
 だくためのクリームパンは、
 クリーム量の約15%のはちみつ
 を贅沢に使用。「kin·iro」にはカナダ産の
 ブルーベリーはちみつを混ぜ合わせたカ
 スタードクリームを、「kuro·iro」には
 グアテマラ産のコーヒーはちみつを混ぜ
 合わせたものと蘭王卵の濃厚なものの
 2層のカスタードクリームを、店舗2階で
 焼き上げるオリジナルのパンに注入し冷
 やします。パン生地は独自の製法で、フィ
 リングを最大限に引き立てる2種を開発。
 希少な材料を使用する「kuro·iro」はブ
 ラックココアパウダーを配合してインパク
 トある黒色に焼き上げ、1日50個限定で発

売いたします。はちみつの専門店が「パ
 ン」という日常性の強い新カテゴリーで
 展開することにより、幅広い年齢層の方に
 パンを通してはちみつの美味しさを知っ

ていただくことを目的とし、相手を選ばな
 い手土産として、街歩きのおやつとして、
 地元の方から観光客まであらゆるシーン
 で消費されるポジションを目指します。

【予約制】プレス内覧ご招待のご案内

日時：2018年4月26日（木）12:00～17:00 対象：プレス関係者様

特典：「kin·iro」「kuro·iro」各2個入りお土産BOX

カフェスペース（ミールミイ内）でのご試食、お飲み物

予約：「①ご所属 ②お名前 ③来店予定時間 ④ご取材の有無」をメールにて
 お知らせください。event@suzu-pr.com（担当：鈴江・小林）

当日ご連絡先：080-6390-8284

※クローズドでの開催です。当日お名刺を1枚お持ちください。
 ※その場で撮影をご希望の場合はスタッフにお申し出ください。



kin.iro 金色

¥250(税別)



しっかりと甘さと爽やかな香りが特徴のカナダ産ブルーベリーはちみつを使用した特製カスタードクリーム入り。パン生地は、はちみつカスタードクリームをより引き立てるために甘さを抑え、軽くリッチな食感にこだわりました。クリームのなめらかな口あたりと濃厚な甘みとココが楽しめる、はちみつにこだわった「金色の至福のクリームパン」です。

はちみつ

金市商店が直輸入した「カナダ産ブルーベリーはちみつ」はしっかりと甘さとさわやかな香りが特徴です。

パン生地

クリームをより引き立てるために、甘さを抑えつつも軽くリッチな食感にこだわった当店独自の製法です。

小麦粉

小麦の粒の中心に近い部分だけを使用した一等粉を厳選し、きめ細かい口あたりと滑らかさを実現しました。

共通

金箔

創業1711年の老舗、堀金箔粉株式会社（京都府京都市）のオリジナル食用金箔「舞妓印」を仕上げにあげてあしらいます。

kuro.iro 黒色

¥500(税別)



一日限定50個

グアテマラ産コーヒーはちみつのカスタードと、大分産「蘭王卵」の濃厚カスタードをダブルで味わえる2層のクリーム入り。パン生地にはブラックカカオを練りこみ、ミルクィなカスタードのココを引き立てます。苦味の相乗効果【カカオ×コーヒー】と、濃厚な甘みとココの相乗効果【はちみつ×蘭王卵】のダブルのペアリングで、味わいに深みを増す「真っ黒な極上のクリームパン」です。

はちみつ

「グアテマラ産コーヒーはちみつ」のほのかに香るコーヒーの苦味とココが大人の味わいです。

パン生地

ブラックカカオを練り込んだほろ苦い味わいでミルクィなカスタードクリームのココを引き立てます。

卵

濃厚なココが特徴の大分産「蘭王卵」にこだわり一口で違いがわかるクリームに仕上げました。

牛乳

地元で生産から販売まで行う平林乳業株式会社（京都府京丹後市）の京都産牛乳「ヒラヤミルク」を使用いたします。

※4個ご購入の場合は無料でBOXをご用意いたします。



店舗情報

店舗名：クリームパン専門店 キンイロ

住所：京都市中京区三条通富小路西入中之町21

電話番号：075-221-7739

アクセス：地下鉄東西線「烏丸御池」より三条通を東へ徒歩約10分

阪急「烏丸」12番出口より富小路通を北へ徒歩約10分

営業時間：11:00～19:00

定休日：年中無休（年末年始を除く）

プレオープン日：2018年4月27日（金）

グランドオープン日：2018年4月28日（土）

市

金市商店とは <http://www.kaneichi-syouten.com/>

昭和5年、市川末吉が創業。現在では全国の養蜂家から直接買い付けをした国産蜂蜜を主力商材にして、全国の百貨店・スーパーへの卸業務と、20種類以上の国内外の蜂蜜を扱う「はちみつ専門店 ミールミィ」を三条本店、京都高島屋店、阪急うめだ店の3店舗運営しております。

【店舗、商品に関するお問い合わせ先】

株式会社金市商店（かねいちしょうてん） 担当：市川

住所：京都市中京区三条通富小路西入中之町21番地 TEL：075-221-6639 メールアドレス：takusaburo@miel-mie.com <http://www.kaneichi-syouten.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com