

5月の『おたべ』は“ほうじ茶あん” 京都の銘菓『おたべ』の月替わりスイーツ発売 ～ 5月のテーマは「早苗月」、ほうじ茶独特の香りが広がる餡でほっと一息～

京都の定番土産『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：京都市南区国道十条西入ル北側、代表取締役社長：酒井宏彰)は、2018年4月より月替わりで味が変わるおたべスイーツを販売しています。5月の『おたべ』として、お茶の葉を焙煎したほうじ茶と餡を合わせた“ほうじ茶あん”の「早苗月（さなえづき）」を5月1日（火）より発売いたします。コシヒカリ本来の味を際立たせる白い生八つ橋生地の口当たりがあっさりながら、ほうじ茶独特の芳醇な香りとすっきりとした餡の甘さが相まって心やすまるお茶のひとつを誘います。是非ご賞味ください。



【今月のおたべ】 <http://www.otabe.kyoto.jp/kongetsuotabe/index.html>

毎月新しい『おたべ』と出逢える！5月のテーマは「早苗月（さなえづき）」

今年で創業80年を迎える京都の銘菓『おたべ』は京菓子として、京土産として、“自信”をもって商品をお届けしてまいりました。原材料の小豆は北海道十勝産、米は国産コシヒカリ。水は日本名水百選の瓜割の水。そして製法は、米を自社で米粉にするなど手間、暇を惜しまず、丹念な気配りと手配り、そして目配りで日々丹精込めて今日も歩みをつづけております。これまでも「よもぎ」や「塩」などの期間限定フレーバーの生八つ橋を数多く販売してまいりましたが、この度、新たな定番商品として「月ごとに味が変わる」をコンセプトとした新商品を発売。第1弾となった4月の『おたべ』として、クルミの“コリッ”とした食感が特徴の“くるみつぶあん”を使用した「花残月（はなのこりづき）」をお届けいたしました。

第2弾である5月は、特に女性に好評だったほうじ茶あんを使用した「早苗月（さなえづき）」です。美味しく仕上がった味の秘密は、ほうじ茶の味をしっかりと出すために入れた、たくさんの茶葉。えぐみを抑えた配合で、ほうじ茶本来の美味しさを醸し出した餡に仕上がっています。

パッケージも、毎月変わるオリジナルデザインを採用

毎月変わるパッケージデザインも必見です。パッケージデザインを手掛けたのは、イラストレーター&グラフィックデザイナーとして活躍する瀧川裕恵（たきがわひろえ）さん。多くの色を使い、自然界にあるようでない色の組み合わせを表現するのが特徴で、有名百貨店や大手通販販売会社などのカタログイラストを手掛けた実績をお持ちです。今回のパッケージは、日本古来の花木と言われ、万葉集にも歌われている藤の花をモチーフとしたオリジナルデザインです。初夏の訪れを告げる花としても知られており、ほうじ茶あんのすっきりとした甘さにぴったりな装いとなっています。

■瀧川裕恵（たきがわひろえ）さんプロフィール

イラストレーター&グラフィックデザイナー
広島を拠点に活動。

「飾る場所の、そして持ち主が心地よくなる絵」をコンセプトに原画制作を行う。多彩な色を使い、自然界にありそうでない色の組み合わせで、現実ではないどこか夢で見たような、不思議な印象をあたえる。色を枠にとらわれず大胆に塗ることで、生き物にかぎらず、ものに対しても、勢いのある、命のあるものを表現する。個展原画展示販売、オーダーでの原画制作、ブライダル、アパレル、レストラン、教育その他多業種のイラスト制作、印刷物などを手がける。



■5月の『おたべ』商品概要

販売期間：2018年5月1日（火）～5月31日（木）

商品名：5月のおたべ「早苗月（さなえづき）」ほうじ茶あん（10個入り）

価格：税抜600円（税込648円）

日持日数：11日間

販売店舗：京都市内を中心とした土産店 など

通販サイト：<http://www.otabe.jp/>

当社は、毎月味とパッケージが変わるおたべスイーツをより多くの人に楽しんでいただき、遠方からお越しいただいたお客様のお土産としてもご利用いただけたらと思っております。6月の『おたべ』は“こしあんたれ かのこ入り”の「涼暮月（すずくれつき）」を予定。6月1日（金）の発売です。

【会社概要】

会社名：株式会社 美十

本社所在地：京都市南区国道十条西入ル北側

代表取締役社長：酒井 宏彰

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 / 京都本社・工場

