

クリームパン専門店キンイロに秋の新作クリームパン登場！そば蜜ときな粉の2種類

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）は、自社ブランド「クリームパン専門店 キンイロ」にて、秋の新作クリームパン2種類を発売します。「soba・mitsu そば蜜」は2018年10月5日（金）より、「kina・ko きな粉」は10月19日（金）より、クリームパン専門店キンイロ（京都市中京区三条通富小路西入中之町21）にて販売。



○クリームパン専門店 キンイロ

蜂蜜を専門に扱う株式会社金市商店が2018年4月28日にオープンしたクリームパン専門店。蜂蜜をたっぷりクリーム全体の15%以上使った「kin・iro 金色」と「kuro・iro 黒色」の2種のクリームパンは平林乳業の京都産の牛乳や堀金箔粉の食用金箔など、京都の素材を用いた地元の味。その場で食べる食べ歩きのパンとしても、どなたにも喜ばれる手土産としても支持されております。

<http://www.kaneichi-syouten.com/shop/#kiniro>



【商品情報】

・soba・mitsu そば蜜 250円（税抜）

黒糖のように深みのある味と、個性的な香りが特徴の国産そば蜂蜜を使用したカスタードクリーム入り。パン生地にはカスタードクリームのコクを引き立てる南山城村産抹茶を練りこみ大人の味に仕上げました。

一度食べたら忘れられない玄人好みのクリームパンです。



・kina・ko きな粉 250円（税抜）

あっさりとしたクセのないハンガリー産アカシア蜂蜜ときな粉を練りこんだカスタードクリーム入りのクリームパン。

口に含むとアカシア蜂蜜の甘さがきな粉の香ばしさを包み込む優しい味わいです。

カスタードクリームを引き立たせるため、パン生地は甘さを抑え軽くリッチな食感に仕上げました。

優しくどこか懐かしさを感じるクリームパンです。



**【会社概要】**

株式会社 金市商店

<http://www.kaneichi-syouten.com/>

資本金 1000 万円

1930 年創業で、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。「蜂蜜専門店 ミールミィ」、「クリームパン専門店 キンイロ」の直営小売店の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。蜂蜜酒（ミード）は 10 年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱い国、種類は国内随一。



本件に関するお問い合わせ 担当：市川拓三郎 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 takusaburo@miel-mie.com