

秋は「紅茶×蜂蜜」が嬉しい季節
香り高い紅茶のクリームパンが新登場

— クリームパン専門店キンイロにて10月1日から期間限定販売—

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、自社が手掛ける「クリームパン専門店キンイロ」にて、上品な香りの紅茶と優しい甘さの蜂蜜が思う存分楽しめるクリームパン

「kou・cha 紅茶」を2021年10月1日（金）から期間限定で販売。アールグレイの茶葉を混ぜ込んだふわふわのパン生地に、紅茶と蜂蜜のカスタードホイップクリームをたっぷり詰め込んだ、秋の訪れを感じる香り高いクリームパンです。クリームパン専門店キンイロ三条店、伊勢丹京都店にて販売予定。



11月1日は紅茶の日。紅茶と蜂蜜は非常に相性が良く、肌寒い季節にはホットハニーティーがぴったり。香りの良い紅茶と優しい甘さの蜂蜜を思う存分楽しんで頂きたいという思いを込めて、紅茶クリームパン販売の他に、お気に入りの紅茶に合う蜂蜜探しのお手伝いもいたします。

【商品情報】

名称：kou・cha 紅茶 価格：270 円（税込）

発売日：2021 年 10 月 1 日（金）

販売場所：キンイロ三条店、キンイロ伊勢丹京都店

特徴：秋に近づき朝晩が涼しくなると温かい紅茶が恋しい季節。上品な香りの紅茶と、優しい甘さの蜂蜜を思う存分楽しんで頂けるクリームパンが新登場。アールグレイの茶葉を混ぜ込んだふわふわのパン生地に、紅茶と蜂蜜のカスタードホイップクリームをたっぷり詰め込みました。秋の訪れを感じる香り高いクリームパンです。



○クリームパン専門店 キンイロ <http://www.kaneichi-syouten.com/shop/#kiniro>

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。蜂蜜をたっぷりとクリーム全体の 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。



【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。



【店舗情報】

・クリームパン専門店キンイロ三条店

〒604-8083 京都市中京区三条通富小路西入中之町21 TEL. 075-221-7739

・クリームパンと蜂蜜 キンイロ伊勢丹京都店

〒600-8555 京都市下京区烏丸通東塩小路下ル東塩小路町ジェイアール京都伊勢丹B1F TEL. 075-708-6660

本件に関するお問い合わせ

担当:市川 電話:075-221-6639 FAX:075-221-3879 pr@kaneichi.kyoto