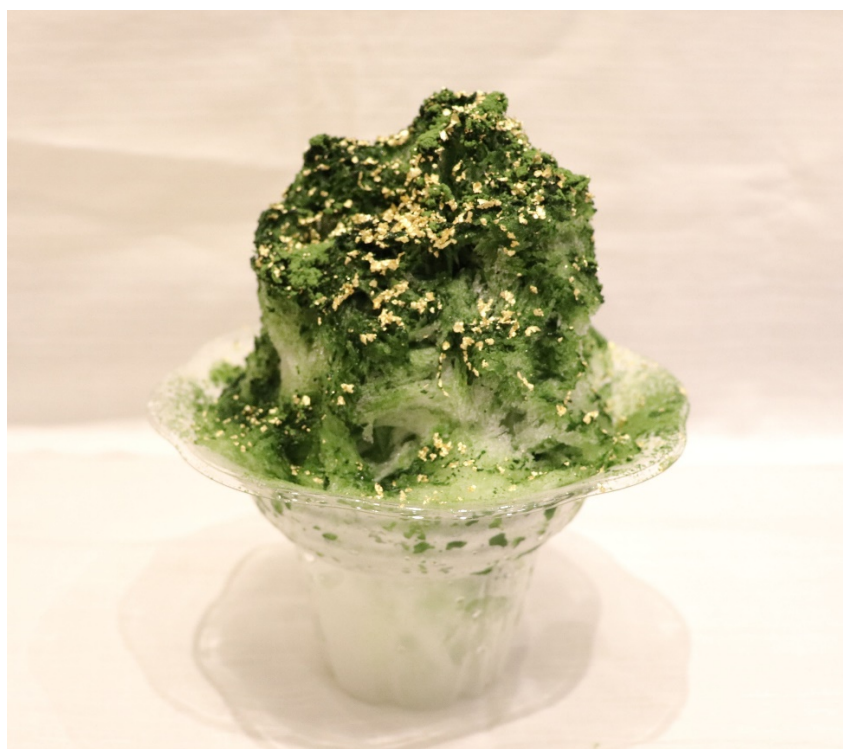


キンイロに新メニュー誕生！南山城村の抹茶を使った濃厚夏スイーツ

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、株式会社南山城（京都府相楽郡南山城村北大河原殿田102）と協力し、南山城村産の抹茶を使った夏スイーツ5種を7月13日に発売いたします。



○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。はちみつをたっぷりクリーム全体の15%以上使ったkin・iroとkuro・iro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としても、相手を選ばない土産としても支持されております。



○南山城村

人口 2,779 人（2018 年 6 月 30 日現在）の京都でたったひとつの村・南山城村。山に囲まれ、中央に木津川が流れる自然豊かなところ。三重・奈良・滋賀に隣接し、多様な文化が入り混じっています。茶所でも知られ、急峻な山間部にある茶園は、お茶栽培に適した気候と土壌条件を兼ね揃え、この地域特有の薫り高い良質な高級茶を育てています。その品質の良さは、全国的な品評会でも高い評価を得るなど、宇治茶の主産地として広く知られるところとなっています。



【メニュー情報】

- ・キンイロ かき氷 抹茶 700 円（税抜）

南山城村産の抹茶「春摘オクミドリ」をたっぷり使用した濃厚かき氷。濃厚な抹茶シロップに、さらに抹茶パウダーを後がけし、オクミドリの香りを楽しんでいただけます。贅沢に金箔を振りかけ、見た目も華やかです。

- ・キンイロ グリーンティ 濃蜜 400 円（税抜）

一般的なグリーンティよりも抹茶の割合が多く、はちみつの甘みをプラスし、やさしく仕上げました。濃いのにゴクゴク飲めるグリーンティ。

・キンイロ グリーティフロート 600円（税抜）

グリーンティにミルクソフトを浮かべたフロート。ソフトクリームが溶けるとグリーンティにミルク感が増し、ラテ風に。味の変化も楽しんでいただけます。

・キンイロ 塩抹茶ソフトクリーム 500円（税抜）

ミルクソフトクリームに南山城村の抹茶を使った抹茶塩を振りかけました。抹茶のほろ苦さと上品な塩味で、甘いものが苦手な方にもおすすめ。

・キンイロ 南山城村産抹茶ソフトクリーム 500円（税抜）

甘さ控えめなミルクソフトクリームに南山城村産の抹茶「春摘オクミドリ」をたっぷり振りかけました。抹茶の香りが楽しめるソフトクリームです。

【会社概要】

株式会社 金市商店

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・ミー」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。



株式会社 南山城

資本金 3000万円

2015年設立で、2017年4月開業「道の駅お茶の京都みなみやましろ村」の運営を行う。南山城村の特産品「茶」を中心に自社オリジナル商品の開発、製造を行うとともに、地域商社として販路拡大を目指す。道の駅は1年2カ月でレジ通過50万人を超え、全国的に注目されている。

【道の駅】お茶の京都

みなみやましろ村