

春の訪れをぎゅっつつめこんで  
苺とラズベリー蜂蜜の甘酸っぱい幸せをお届け  
フレッシュなクリームパン「ichigo・iro 苺色」が2月15日発売

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、旬の苺と蜂蜜のクリームパン「ichigo・iro 苺色」を発売します。ラズベリー蜂蜜を使用した苺のコンフィチュールが入ったクリームで、ふんわり甘酸っぱく仕上げました。口いっぱいに広がる春の訪れをぜひ感じてみてください。

キンイロ伊勢丹京都店にて2月15日（土）より販売開始。三条店はリニューアルオープンを予定している3月4日（水）に販売します。



### 【商品情報】

名称：ichigo・iro 苺色 価格：300円（税別）

発売日：2020年2月15日（土） ※三条店はリニューアルオープン後の3月4日（水）

販売場所：キンイロ伊勢丹京都店

キンイロ三条店（2020年2月17日～2020年3月3日まで改装のため閉店）

特徴：旬の苺をイメージしたクリームパン。淡いピンクのふわふわパン生地に、抹茶チョコレートへのたでコロンとした苺を表現。カナダ産ラズベリー蜂蜜で炊き上げた苺のコンフィチュールに、蜂蜜カスタードとホイップを混ぜ合わせたクリームをたっぷり詰め込みました。ふんわりとした甘酸っぱさと苺果肉のプチプチした食感を楽しめます。春の訪れをぎゅっと詰め込んだフレッシュなクリームパンです。



○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2-1 TEL. 075-221-7739

・クリームパン専門店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：市川拓三郎 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 [publicity@miel-mie.com](mailto:publicity@miel-mie.com)

