

報道関係者各位

ホワイトチョコ×蜂蜜カスタードの優しい口どけ
ブラックカカオで包んだリッチなクリームパン
「kuro・yuki 黒雪」が再登場

— クリームパン専門店キンイロにて12月2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、蜂蜜とホワイトチョコレートで作ったリッチなクリームパン「kuro・yuki 黒雪」を2022年12月2日（金）から販売します。

ブラックカカオで作った真っ黒でふわふわなパンに、真っ白で雪のようなクリームをたっぷり詰め込んだ、キンイロの冬の人気商品が再登場。中に入っているクリームは、スペイン産レモン蜂蜜で作ったすっきりした味わいのカスタードクリームに砕いたホワイトチョコレートを混ぜ、ミルクが香る優しい口どけに。パンの上には、金箔とホワイトチョココーティングしたクルミをアクセントにのせました。チョコレートが一層美味しく感じる季節、自分へのご褒美に、またお出かけの際の手土産に、滑らかな口どけが楽しめるリッチなクリームパンはいかがでしょう。

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。



【商品情報】

名称：kuro・yuki 黒雪 価格：324円（税込）

発売日：2022年12月2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：甘いミルクの香りと滑らかな口どけが楽しめる蜂蜜とホワイトチョコレートのクリームパン。

スペイン産レモン蜂蜜で作ったすっきりめのカスタードクリームの中には、砕いたホワイトチョコレートを混ぜ込みクリーミーさをプラス。ブラックカカオで作った真っ黒でふわふわなパンが、真っ白で雪のようなクリームを引き立てます。パンの上には、アクセントにホワイトチョコと金箔をコーティングした香ばしいクルミをのせました。寒い冬にぴったり、優しい口どけのリッチなクリームパンです。



○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。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