

6月のテーマは「涼暮月」、餡には“こしあんたれ”と“小豆”使用 — 京都の銘菓「おたべ」の月替わりスイーツ第3弾 —

2018年6月1日(金)から6月30日(土)までの期間限定発売

京都の定番土産「おたべ」や「京ばあむ」などを製造・販売する株式会社美十(本社:京都市南区国道十条西入ル北側、代表取締役社長:酒井宏彰)は2018年4月より、月替わりで中身の餡が変わるおたべスイーツを販売しています。6月1日(金)からは、シリーズ第3弾となる六月のおたべ「涼暮月(すずくれつき)」を発売開始します。

■“月ごとに味が変わる”おたべシリーズ

当ブランドではこれまで、「よもぎ」や「塩」などの期間限定フレーバーの生八つ橋を数多く販売しており、2018年4月より新たな定番商品として「月ごとに味が変わる」をコンセプトとした新商品を発売開始しました。

■第3弾！六月のおたべは「こしあんたれ かのこ入り」

“くるみつぶあん”を入れた四月のおたべ、“ほうじ茶あん”を入れた五月のおたべに次ぐ、第3弾の六月のおたべは、あっさりとした“こしあん”に、くちどけのよい“たれ”を合わせて水ようかんのような口当たり仕上げた“こしあんたれ かのこ入り”のおたべスイーツです。

テーマは「涼暮月(すずくれつき)」。コシヒカリ本来の風味を感じる白い生八つ橋、こしあんたれ、北海道帯広で育った小豆(かのこ)の風味をぜひお楽しみください。



六月のおたべ「涼暮月 こしあんたれ かのこ入り」

■パッケージデザインも一新。今月は紫陽花(あじさい)をモチーフに

月ごとにパッケージデザインも新しくなる当シリーズ。今月はイラストレーター&グラフィックデザイナーとして活躍する瀧川裕恵(たきがわひろえ)さんが手がけ、6月ごろから色とりどりの花を咲かせる爽やかな紫陽花(あじさい)のデザインを採用しました。

【瀧川裕恵(たきがわひろえ)さん プロフィール】

イラストレーター&グラフィックデザイナーとして広島を拠点に活動。「飾る場所の、そして持ち主が心地よくなる絵」をコンセプトに原画制作を行う。多彩な色を使い、自然界にありそうでない色の組み合わせで、現実ではないどこか夢を見たような、不思議な印象を与える。個展原画展示販売、オーダーでの原画制作、ブライダル、アパレル、レストラン、教育その他業種のイラスト制作や印刷物を手がける。



六月のおたべ「涼暮月(すずくれつき)」商品概要

- 【販売期間】2018年6月1日(金)～6月30日(土)
- 【商品名】六月のおたべ「涼暮月(すずくれつき)」こしあんたれ かのこ入り
- 【内容量】10個入り 【価格】600円(税込648円)
- 【日持日数】11日間 【販売店舗】京都市内を中心とした土産店など
- 【通販サイト】 <http://www.otabe.jp/>
- 【今月のおたべ】 <http://www.otabe.kyoto.jp/kongetsuotabe/index.html>



七月のおたべ「歌見月(うたみづき)」は7月1日(日)発売予定です。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

株式会社美十 担当：池田信一

TEL：075-681-0201 MAIL：bijuu@bijuu.co.jp