

京都・烏丸のベーカリー「小麦処むく」から誕生するベーグルブランド「MUKU BAGELE(ムクベーグル)」、4/11(金)グランドオープン！ 40種類以上の自然派ベーグル、オープン記念のお得なサブスク企画も

京都・烏丸のベーカリー「小麦処むく」(京都市中京区)から誕生するベーグルブランド「MUKU BAGELE(ムクベーグル)」が4月11日(金)、グランドオープンします。「小麦処むく」の店内で、国産やオーガニック食材にこだわった常時約30種類の自然派ベーグルを販売します。



国産やオーガニック食材にこだわる自然派ベーグル



常時約30種類のフレーバーを用意

■ 30種類以上が並ぶ“ベーグルパラダイス”、お得なサブスクサービスも

2021年8月にオープンしたベーカリー「小麦処むく」から誕生するベーグルブランド「MUKU BAGELE」。プレーンからスイーツ、惣菜系まで常時約30種類のフレーバーをラインナップします。希少な「キタノカオリ」の全粒粉を配合した北海道産小麦のみを使った生地を約20時間の冷蔵熟成を経て焼き上げることでもちりとしながらも軽い食感に仕上がっています。小麦粉以外の食材も、国産またはオーガニックにこだわり、保存料や人工添加物は不使用でお子さまも安心して召し上がっていただけます。

フレーバーは、鮮やかなピンク色の「有機Wベリーヨーグルト」(390円)、1番人気の「国産よもぎ&有機きなこ」(350円)、イタリアンシェフ特製の濃厚なカルボナーラソースをのせた「こだわり卵のカルボナーラベーグル」(480円)など。その場で召し上がられるお客様には、焼きたての食感を味わっていただけるリベイク(あたため)サービスも行っています。営業日は、「小麦処むく」と同様に金曜・土曜・日曜ですが、冷凍保存していただきやすいように、ベーグルは冷凍対応のフリーザーバックに入れて販売しています(一部冷凍に適さないフレーバーあり)。冷凍のまま電子レンジで約2分間温めていただくと、焼きたての“ふわもち”食感がよみがえります。

グランドオープンを記念して、さまざまな種類のベーグル味わっていただきたいと「サブスクベーグル」企画を5月よりスタートします。月1,000円をお支払いいただくと、お好きなベーグルを1営業日につき1個進呈いたします。3回以上ご来店いただくと、元が取れるお得なサービスです。

■ サービス詳細

サービス名：サブスクベーグル

店舗：小麦処むく(京都市中京区錦小路通高倉上ル中魚屋町508)

販売期間：2025年5月～10月の6カ月間

販売日：毎月第1の営業日(金曜・土曜・日曜) ※先着10名様限定

価格：月額1,000円(税込)

利用期間：1カ月間(月初から月末まで全営業日) ※毎月12日程度(月によって異なります)

内容：1営業日につきお好きなベーグルを1個進呈

条件：「サブスクベーグル」のカードご提示ください

ご利用はご本人様のみ(譲渡不可)

■ベーグル開発秘話

人気のベーカリーが軒を連ね、日本有数のパン消費量を誇る京都。パンに対して口の肥えた京都の方々に「美味しい」「新しい」と感じていただけるベーグルを目指しました。

ベーグルを開発するきっかけになったのは、昨年5月に上階のテナントからの水漏れにより店舗改装が必要になり、休業を余儀なくされたためでした。しかし、休業を前向きにとらえ、ベーグル開発に着手。約10カ月の試行錯誤を経て、40種類以上のフレーバーを考案。ベーグルは“固い”という概念を覆す“ふわもち”食感の生地も特徴で、幅広い方に親しまれるように工夫しました。



カルピスバターのパレッツェル 320円

希少なカルピスバターをたっぷり巻き込み、パレッツェル製法で焼き上げたこぼしい香りと程よい塩味が特徴。



国産よもぎ&有機きなこ 350円

香り豊かな青森県産よもぎを生地に練り込み、有機きなこシュガーを巻き込んだよもぎ餅を連想させる味わい。



有機Wベリーヨーグルト 390円

ビーツ配合の華やかな色合いヨーグルト生地に有機ブルーベリーと有機クランベリーを巻き込んだ甘酸っぱい味わい。



有機アールグレイレモンティー 390円

レモンティーをイメージし、有機アールグレイを練り込んだ生地に、有機レモンピールをたっぷり巻き込みました。



国産かぼちゃ 320円

国産かぼちゃを練り込んだ生地に、高温ロースト製法で作った甘みたっぷりの自家製かぼちゃペーストを包み、かぼちゃの種でアクセントを。

■「小麦処むく」について

角食、山食、フランスパン、塩パンのオーソドックスな4種類のみを販売。パンごとに最適な小麦粉を厳選し、国産原料にこだわり、保存料や人工添加物は使用していません。“純粹むく”な素材だけを使った、安心安全で毎日でも食べ飽きないパンを提供しています。小麦粉以外のバターや塩、牛乳、パン酵母といった原材料の生産地も店内に明記し、原材料の透明化を心掛けています。河原町の複合商業施設「GOOD NATURE STATION」や京都府下に3店舗展開する自然派スーパー「HELP」といった店舗でも定期的にパンを販売しています。

【白むく】 1斤550円 2斤1,100円

【山むく】 1斤550円

【バタール】 1本440円

【塩パン】 1個220円



「幻の小麦」と称される北海道産「はるゆたか」を100%使った贅沢な一品。小麦の味わいとふんわりと軽い食感を楽しめる食パンです。



生産量が少なく希少な北海道産小麦「キタノカオリ」を100%使用。小麦が引き立つシンプルな配合で焼き上げ、もっちりとした食感です。きつね色になるまでしっかりトーストするのがおすすめ。



「キタノカオリ」の全粒粉をはじめ北海道産の3種類の小麦粉をブレンド。低温長時間熟成後に焼き上げ、旨味と軽さのバランスが絶妙なフランスパン。



希少なカルピスバターをたっぷり巻き込み焼き上げました。程よい塩味と贅沢なバターの風味を感じていただける、究極に軽い食感のパンです。

■店舗概要

店名：小麦処むく

住所：京都市中京区錦小路通高倉上ル中魚屋町508

電話番号：075-708-6808

営業時間：10時～16時

営業日：金曜・土曜・日曜

Instagram：https://www.instagram.com/komugidokoro_muku/



貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】 ※メディア様には、商品のご提供が可能です。お気軽にご連絡ください。

担当：東

TEL：090-7094-0908(東携帯)

E-mail：komugimuku@gmail.com