

2018年8月28日

京都経済記者クラブ 各位

有限会社 あきしの

「祇園チョコ飴」「祇園塩飴」 8月28日より新発売のお知らせ

割烹 祇園あきしの（社名：有限会社あきしの・京都市東山区祇園・代表取締役 坂根 良枝）は、本日8月28日（火）より、「ちりめん山椒」に続く新商品として「チョコ飴」「塩飴」を発売開始しますのでお知らせいたします。



新商品開発には約10ヶ月を要しました。昨年末より何度も試作を重ねて、コラボ先のダリケーのチョコを使った「チョコ飴」と、さわやかな酸味の「天然塩飴」レモン味の2種類を完成いたしました。

| | | |
|-------|----------|-----------|
| チョコ飴： | 1袋 20個入り | 1200円（税別） |
| 天然塩飴： | 1袋 20個入り | 800円（税別） |

チョコ飴は「ダリケー」（Dari K株式会社：京都市北区 代表取締役 吉野 慶一 <http://www.dari-k.com/>）がインドネシアのスラウェシ島のカカオ豆で作られたチョコレート使用し、お口に入れていただきますとさらりと溶け出し、甘さ控えめのあっさりした味わいです。

天然塩飴は、お料理にも使っております土佐高知の天日干しの天然塩を使用しておりゴルフの折やお仕事に、塩分を少し補充するのに最適です。



本件問合せ先：

有限会社 あきしの
代表取締役 坂根 良枝
京都市東山区四条通大和大路東入祇園町北側 279-11
TEL 075-525-3555
携帯 090-3284-5590

【祇園あきしの概要】

社名：有限会社 あきしの（屋号：祇園あきしの）
所在地：京都市東山区四条通大和大路東入祇園町北側 279-11
代表取締役：坂根 良枝
創業：1991年（平成3年）9月18日
事業内容：京料理割烹
URL：<http://www.gion-akishino.com/>

「五感で感じる京料理」がモットーの祇園の割烹料亭。店の中にいながら、まるで外で京都をそのまま体感しているかのように、常に季節を先取りした食材を熟練の技で届ける。器にもこだわり、「五感で感じる京料理」を提供している。

2014年京都商工会議所の紹介で、インドネシア産カカオ豆の自家焙煎でチョコレートを作る「Dari K（だりけー）」（Dari K株式会社・京都市北区・代表取締役 吉野 慶一）とコラボ新商品「抹茶チヨコトリュフ」を開発するとともに、「Dari K 祇園あきしの店」オープンに全面協力した。