



報道関係各位

2020年11月19日

株式会社 **美十** Bijuu

【京都駅ビル初】高級食パン「別格」の2店舗目がオープン！
“おたべのあずき”を使用した「別格クロワッサン」新登場！

別格
bekkaku

11/20(金)
京都駅店
NEW
OPEN!!

1938年に創業し、京都土産で有名な「つぶあん入り生八つ橋 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：京都府京都市 代表取締役社長 CEO：酒井宏彰）は、
2020年11月20日（金）に高級食パンを展開する「別格（べっかく）」の
2店舗目を京都駅（駅ビル2F 京名菓・名菓処 京内）にオープンいたします。

●新たに「別格クロワッサン」が登場！



1店舗目となる別格新町店（京都市中京区）は2019年12月1日にオープンし、まもなく1周年を迎えます。同店の看板商品である高級食パン「たなびき」には、独自製法で製粉された小麦粉や「おたべ」と同じ日本名水百選・瓜割の水を使用しており、香ばしくもとろけるような食感、上品に広がるほんのりとした甘みがまさに“別格”の味わい！リピートしていただくことも多い、人気の商品です。

今回は2店舗目が京都駅（駅ビル 2F 京名菓・名菜処 京内）にオープン。京都駅ビル内では初の高級食パン店となり、今まで以上にお買い求めやすくなります。また京都駅店の限定商品として国産の発酵バターをふんだんに使用した「別格クロワッサン」が新登場！バターの風味をしっかりと感じられるプレーンに加え、おたべと同じ北海道産の小豆を使用した「あんバター」などクロワッサンサンドイッチを7種類ご用意しています。

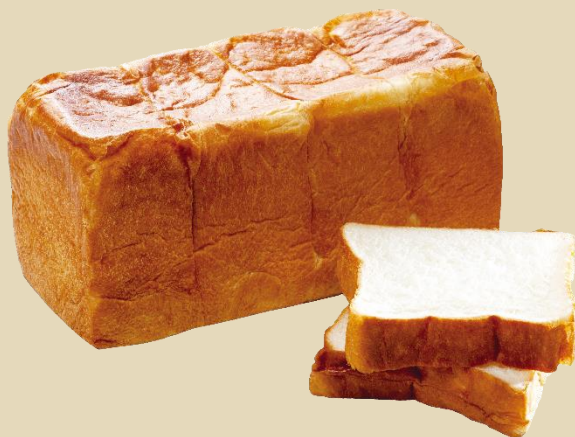
京都駅にお越しの際は、ぜひ「別格京都駅店」にお立ち寄りください！

●日常を“別格”に。

今や日本人の食事に欠かせないものとなったパンは、京都が激戦区となるほど京都の人々に愛されています。そんな日常に欠かせないパンを通して、日常の食をさらに豊かに、“別格”にしたいという思いを私たちは持っています。そんな中、2店舗目の新商品としてご用意したのが「別格クロワッサン」です。国産の発酵バターを一層一層丁寧に折り込み、サクっとした食感にすることでよりバターの風味を感じていただけるようにしています。

今後も人々の日常を“別格”にできるような商品を展開していく予定です。ぜひお楽しみに！

●商品紹介



高級食パン「たなびき」

独自の製粉方法できめ細やかに仕上げた小麦粉、日本名水百選に選ばれた瓜割の水、国産バターや国産クリームなど、材料一つ一つにこだわりました。空にたなびく真っ白な雲のような生地はしっとり耳まで柔らかく、いつまでも食べていたくなるほどの美味しい食パンです。

*2斤／800円（税抜） 日持ち：2日

「別格クロワッサン」

国産の発酵バターをふんだんに使用し、一層一層丁寧に折り込みました。一口食べれば、サクとした食感と共に広がる風味豊かなバターが存分に感じられます。いつもの朝ごはんを“別格”にしてみたいはいかがでしょうか。

* プレーン 230 円 (税抜)

* つぶあん／こしあん 350 円 (税抜)

* あんとバター

あんときな粉バター

あんと抹茶バター

あんとクリームチーズ 400 円 (税抜)

* 大人のマロン 500 円 (税抜)

日持ち：すべて当日中



●店舗情報

店舗名：別格 京都駅店

所在地：〒600-8216 京都市下京区烏丸通

塩小路下ル東塩小路町 901

京都駅ビル 2F 京名菓・名菜処 京内

電話番号：075-746-2338

定休日：なし

営業時間：8:30～21:00

公式サイト：<http://bekkaku.kyoto.jp/>

Instagram／Facebook：@bekkakukyoto

オープン日：2020年11月20日（金）8:30～

<記念特典>

2,000 円 (税抜) 以上お買い上げの方に
「おたべあん」をプレゼント！



●会社概要

会社名：株式会社 美十

本社所在地：京都市南区西九条高島町 35-2

設立：1965 年 (創業 1938 年)

URL：<http://www.bijuu.co.jp/>

事業内容：観光みやげ事業/OEM 事業/
海外事業

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 美十 担当：中野

TEL:075-681-0201