

PRESS RELEASE

報道関係各位

Depuis 1955 KYOTO
BAIKAL
Pâtisserie

2026年6月25日
洋菓子のバイカル

【バイカル】下鴨創業の洋菓子店が「みたらしだんご」と「アップルパイ」を融合した和洋折衷スイーツを7月1日より期間限定で復活販売 みたらしだんご発祥の地 京都・下鴨から、夏を彩るひんやり新メニューも同時発売！



1955年に京都・下鴨で創業した洋菓子店「バイカル」(株式会社バイカル:本社・京都市南区、代表取締役社長:岩井一路)は、京都のFMラジオ局「α-STATION(FM 京都)」のラジオDJ 川原ちかよ氏と共同開発した和洋折衷アップルパイ『みたらっプルパイ』を、2026年7月1日(水)から8月31日(月)までの期間限定で再販売いたします。

本年は新たな取り組みとして、下鴨本店とバイカルカフェの2店舗限定で、特製みたらしソースを合わせた冷たい新商品『みたらしアップルパイソフト』を同時に展開いたします。

「みたらっプルパイ」開発の背景と目的

本商品は、京都生まれ京都育ちのラジオDJ 川原ちかよ氏と、下鴨で70年以上菓子製造を続けるバイカルが「京都を盛り上げる新しいスイーツを作りたい」という目的から2025年に共同開発いたしました。

開発の背景には、「下鴨」の名所、世界遺産の下鴨神社(賀茂御祖神社)が「みたらしだんご」の発祥の地とされており、毎年7月には境内の御手洗池に足を浸して無病息災を祈る「みたらし祭(足つけ神事)」が執り行われます。この京都の夏の風物詩と、川原氏から提案された「甘じょっぱいパイ商品」という着想を基に試作を重ね、「みたらしだんごとアップルパイ」を融合させた新感覚の和洋折衷スイーツが誕生いたしました。

昨年の販売終了後も、リスナーから再販を求める声が寄せられ、本年も京都の夏を盛り上げるスイーツとして、夏季限定で製造・販売を行う運びとなりました。

「みたらっプルパイ」商品概要

バイカルの代名詞であるアップルパイにお餅を入れ、特製のみたらしダレをかけて仕上げたアップルパイです。ソテーしたりんごの甘みとパイ生地、もちの食感が加わることで、和洋の味わいが調和した商品となっています。

また、昨年SNSで話題となった、ご家庭で少し温めることで、もちの柔らかさとパイの香ばしさが引き立つ仕様です。





商品詳細

商品名:みたらっプルパイ

販売価格:1個 540円(税込)

消費期限:当日中(要冷蔵 10℃以下)

販売期間:2026年7月1日(水)~8月31日(月)まで

販売店舗:バイカル直営 6店舗とバイカルカフェ(京湯元ハトヤ瑞鳳閣 1階)

HP: <https://www.baikal.jp/mitarapplepie.html>

下鴨本店、バイカルカフェ限定！新商品「みたらしアップルパイソフト」

なめらかなソフトクリームをベースに、角切りのりんごコンポートとパイ生地をトッピングし、特製みたらしソースを合わせた限定メニューです。ひんやり冷たいソフトクリームと、りんごの甘酸っぱさ、そして特製ソースの甘じょっぱさが口の中で溶け合う、京都の夏スイーツです。

商品詳細

※バイカル下鴨本店とバイカルカフェでは販売形態が異なります

商品名:みたらしアップルパイソフト

販売価格:1個 650円(税込) ※下鴨本店テイクアウト時

販売期間:2026年7月1日(水)~8月31日(月)まで

販売店舗:バイカル下鴨本店、バイカルカフェ



下鴨本店 テイクアウト
1個 650円(税込)



バイカルカフェ イートイン
1個 700円(税込)

川原ちかよ氏について

京都生まれ京都育ちのラジオ DJ

担当番組:FM 京都 α-STATION(89.4MHz)

『MUSIC MATCH』(毎週日曜日 11:00-13:00)

『Saturday Junction』京都担当(毎週土曜日 11:00-13:00) ほか

川原ちかよ氏コメント

帰ってきた「みたらっプルパイ」！！昨年、夏の間の限定販売だったにも関わらず、秋になっても冬になっても、春になっても！みたらっプルパイ食べたい！という声を頂き続けました。そんな皆さんからのお声にお応えすることができて、私も幸せです！しかも、私の地元でもある下鴨本店では、ソフトクリームという仲間も増えました！今年の夏も α-station とみたらっプルパイをどうぞ轟真に！想像を超える美味しさの体験をぜひ！



バイカルについて

京都・下鴨の地で、1955年に創業した洋菓子店バイカルは、2024年11月に本店と併設工房をリニューアルオープン。京都の素材や趣を融合させた新たな味わいのお菓子作りに取り組み、これからもお客様の幸せの瞬間に寄り添い続けて参ります。

●公式 HP: <https://www.baikal.jp/>

●Instagram: https://www.instagram.com/kyoto_baikal/

●バイカル下鴨本店ブランドサイト: <https://kyoto-baikal.jp/>



本リリースに関する報道お問い合わせ先
株式会社バイカル 担当:取締役製造部長 竹田嘉信
Tel:080-7094-0891
E-mail:yoshinobu@kyoto-hatoya.co.jp

1955年、京都・下鴨で創業した バイカル。
 フランス菓子の確かな技術を礎に、京都の文化や
 素材と真摯に向き合いながら、世代を超えて愛さ
 れる「京の洋菓子」を追求してきました。
 お菓子づくりを通して、人と人との大切な時間に
 そっと寄り添い続けること。
 それが、創業以来変わらない私たちの願いです。



Shop List



下鴨本店
 TEL: 075-781-1891



所在地: 京都府京都市左京区下鴨本町4-2
 営業時間 (販売) 10:00~19:00
 (イートイン) 11:00~18:00



金閣寺店(京都市北区)
 TEL: 075-461-3405



山科店(京都市山科区)
 TEL: 075-501-7795



イオン桂川店(京都市南区)
 TEL: 075-934-0036



京都ポルタ店(京都市下京区)
 TEL: 075-353-0306



くずは店(大阪府枚方市)
 TEL: 072-855-0020



バイカルカフェ
 TEL: 075-341-8108



所在地: 京都市下京区西洞院通塩小路下ル
 南不動堂町802 京湯元 ハトヤ瑞鳳閣1F
 営業時間 8:00~22:00
 (料理L.O. 21:00 ドリンクL.O. 21:30)



洋菓子のバイカル お客様相談室

☎ 0120-52-4142

又は TEL: 075-701-8161 FAX: 075-712-3953
 (9:00~17:00 土日祝日を除く)



洋菓子のバイカル
 ホームページ

最新情報は SNS で



@kyoto_baikal で検索!



公式 LINE
 お友だち募集中