

報道関係各位

2022年1月20日

ジャパンフードエンターテイメント株式会社

京都の酒蔵「佐々木酒造」とのコラボ商品 冬季限定「酒粕ベーグル」

河原町丸太町に本店を置くベーグル専門店「KAMOGAWA BAKERY」（関西5店舗）と明治26年創業の酒蔵「佐々木酒造」とのコラボレーションが実現しました。



北海道産ブランド小麦「ゆめちから」を使用している生地「佐々木酒造」で作られた酒粕を練り込み、上品な白あんを包みました。

「KAMOGAWA BAKERY」の特徴でもあるもっちり食感の生地、「佐々木酒造」の酒粕の芳醇な香りが溶け込み、白あんと相性は抜群。丹波の黒豆をアクセントに載せた京都の冬らしい香り豊かなベーグルに仕上がりました。2月末までの販売予定です。

イトイン¥275円（税込）テイクアウト¥270円（税込）

【店舗概要】

店名：KAMOGAWA BAKERY

所在地：京都市上京区伊勢屋町386神宮丸太町駅より徒歩5分

TEL:075-746-7720

営業時間：9:00-18:00 売り切れ次第終了 定休日なし

【会社概要】

会社名：ジャパンフードエンターテイメント株式会社

【本リリースに関する報道のお問い合わせ先】

ジャパンフードエンターテイメント株式会社 担当：加藤

TEL:080-1407-5420 email:michi.kato.menbaka@gmail.com