

「黒蜜や」が7月1日に東心斎橋にオープン！

～全国的にも希少な絶品自家製黒蜜のこだわりカフェ～

謹啓 時下ますますご繁栄のこととお喜び申し上げます。平素は何かとお引立てを賜り厚くお礼申し上げます。

さて、この度デザインワークスエスディエフ（大阪市中央区、代表：岡本修一郎）は2016年7月1日に東心斎橋にて新店舗「黒蜜や」をオープン致しました。

▶黒蜜や

<http://www.kuromitsu.jp> ※店舗詳細につきましてはホームページやfacebookページをご覧ください。

【黒蜜やとは】

古くから関西で根付いてきた甘味料「黒蜜」をメインとした黒蜜専門店。普段なかなか口にする事が出来ない作りたての自家製濃厚黒蜜を使い、和洋様々な黒蜜メニューが楽しめるカフェです。

「黒蜜や」店舗の特徴

1. 栄養素として価値の高い「黒蜜」をコンセプトメニューにした黒蜜カフェ

黒くてドロっとした黒蜜は、黒糖を溶かして煮詰めた甘味料です。作成方法は様々ですが、成分としては比較的に糖分が低くヘルシーな甘味料で、美肌を作るために欠かせないミネラルやビタミンが豊富な特徴、またフェニルグルコシドという成分がブドウ糖が腸に吸収されるまでの時間を遅らせて、体内の血糖値の上昇を緩やかにしてくれる働きもあります。他成分として「ラフィノース」という天然のオリゴ糖は、免疫力を高める効果があり、風邪やインフルエンザにかかりにくくなるなどの効果もありますので、今後より注目を浴びるべき甘味料です。

2. 黒蜜へのこだわり

黒蜜とは、黒糖と水で煮詰めた甘味料ですが、通常スーパーなどで市販されている黒蜜、また業務用として利用されている黒蜜は、主に中国やタイで生産された黒糖を使用し、原材料に黒糖だけではなく、水飴やカラメルやハチミツなどを使う事で砂糖の再結晶化を防ぎ、原材料（黒糖）のコストを下げ、品質の低下を防ぐ（菌の増殖を防ぐ）等の目的のために様々な成分が混ざっており、黒糖量としては平均30～45%だと言われてます。それにより一般的に市販で口している黒蜜は本来の豊潤な味は楽しめていないという現実があります。そういった点をふまえ、黒蜜やで提供する黒蜜については、黒蜜本来の味を楽しめ、かつ黒蜜メニューにそれぞれに合わせた味の調合を楽しんでいただけるカフェをコンセプトにオープン。他では味わえない絶品の黒蜜をご提供致します。

3. 材料へのこだわり

「黒蜜や」では、黒蜜の原材料である「黒糖」を沖縄波照間産を仕入れ、組み合わせとなる「きなこ」は丹波産黒大豆を使用、また「抹茶」は、石臼で挽き新鮮さと色と香りに富んだ天然抹茶原料のみを使用した宇治抹茶など、それぞれの個性と調和を活かした食材を提供します。



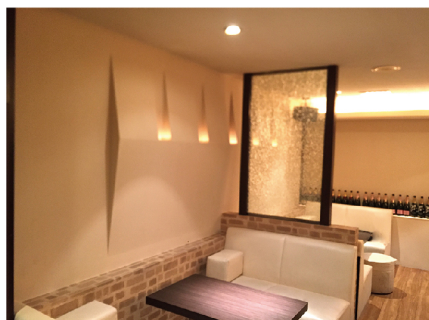
黒蜜きなこのふわとろフレンチバケット



黒糖 100% の出来立て温かな黒蜜フォンデュ



黒蜜でコクとろの豚角煮丼



店内



外観



濃厚黒蜜ラテ



濃厚抹茶ラテ

■店舗の概要、お問い合わせについて

店舗名：黒蜜や

住所：大阪府中央区東心斎橋 2-5-31 月虎ビル 51 番館 2F

電話：06-6211-5032

営業時間：11:00～19:00（不定休）

URL：<http://www.kuromitsu.jp>

担当者：岡本

メール：info@kuromitsu.jp

黒蜜や

KUROMITSUYA
OSAKA