

月替わり「おたべ」誕生！京都の銘菓「おたべ」が4月1日より 月ごとに味が変わるおたべスイーツを販売開始

～ 4月のテーマは「花残月」、餡は“くるみつぶあん”を使用 ～

京都の定番土産「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：京都市南区国道十条西入ル北側、代表取締役社長：酒井宏彰)は2018年4月1日(日)より、月ごとに中身の餡(あん)が変わるおたべスイーツを販売開始いたします。第1弾となる「四月のおたべ」のテーマは「花残月(はなのこりづき)」です。

■月ごとに味が変わる／4月のテーマは「花残月」

1966年(昭和41年)に誕生した「おたべ」はこれまで、「よもぎ」や「塩」などの期間限定フレーバーの生八つ橋を数多く販売してきました。そこでこの度、新たな定番商品を生み出そうと「月ごとに味が変わる」をコンセプトとした新商品の開発に至りました。

第1弾となる「四月のおたべ」のテーマは「花残月(はなのこりづき)」。

使用する生八つ橋の生地は、原料である米「コシヒカリ」本来の味を際立たせる「白い生八つ橋」を使用します。餡には、クルミの“コリッ”とした食感が特徴の「くるみつぶあん」を使用しており、木の実特有の風味と北海道十勝地方産の小豆とのコントラストをお楽しみいただけます。



四月のおたべ 花残月 くるみつぶあん(税込648円、10個入り)

また、パッケージデザインも月ごとに变化いたします。4月のパッケージデザインを手掛けたのは、イラストレーター&グラフィックデザイナーとして活躍する瀧川裕恵(たきがわひろえ)さん。多くの色を使い、自然界にあるような色を組み合わせを表現するのが特徴で、過去には有名百貨店や大手通販販売会社などのカタログイラストを手掛けたという実績もございます。今回のパッケージには、春らしさを感じるピンクと赤を使用し、明るめの花柄をモチーフとしたオリジナルデザインを採用しました。

当社と致しましては、月ごとに味が変わるおたべスイーツをより多くの人に楽しんでいただき、遠方からお越しいただいたお客様のお土産としてもご利用いただけたらと思っております。

■四月のおたべ 商品概要

- 【販売期間】 2018年4月1日(日)～4月30日(月)
- 【商品名】 四月のおたべ 花残月(はなのこりづき) くるみつぶあん
- 【内容量】 10個入り
- 【価格】 税抜600円(税込648円)
- 【日持日数】 11日間
- 【販売店舗】 京都市内を中心とした土産店 など
- 【通販サイト】 <http://www.otabe.jp/>

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

株式会社美十 担当：池田信一

TEL：075-681-0201 MAIL：bijuu@bijuu.co.jp