

別格

b e k k a k u



「おたべ」を展開する美十×ベーカリープロデューサー 高級食パン専門店「別格」

「おたべ」と同じ瓜割の水を使用し、京都市内にOPEN!

12/1(日)グランドオープン! 11/29(金)内覧会開催

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』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:酒井宏彰)は、2019年12月1日(日)に高級食パン専門店「別格(べっかく)」を、京都府京都市中京区にグランドオープンいたします。11月29日(金)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

京都銘菓『つぶあん入り生八つ橋 おたべ』を製造・販売する株式会社美十(京都府京都市)は、初のベーカリーとして、ジャパンベーカリーマーケティング株式会社代表岸本氏がプロデュースした高級食パン専門店「別格」を新たに開業いたします。「おたべ」に使用しているものと同じこだわりの日本名水百選・瓜割の水や独自製法で製粉された小麦粉を使用し、香ばしくもとろけるような口どけの食感と、上品に広がるほんのりとした甘みが相まった食パンが完成。他と比べても別格の味わいとなることを目指して店名の由来といたしました。京都の賑わいの中心部からほど近い四条新町エリアに位置し、周辺住民のみならず、観光でお越しの国内外のお客さまにも幅広くアピールいたします。また今後、おたべで使用しているあんを巻き込んだあん食パンも展開予定です。



株式会社 美十

京都府京都市南区に本社を置き、「おいしさはこびよこびを創る」を企業理念に、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・販売する会社。1966年に発売した『つぶあん入り生八つ橋 おたべ』が主力商品。旧社名は「株式会社おたべ」。現在の社名の由来は、1938年創業当初の喫茶店の屋号が「美十」であったことに因む。2015年現社名に変更。



岸本拓也

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社代表。横浜・大倉山にある「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」のオーナーを務めながら、人気高級食パン専門店「考えた人すごいわ」「題名のないパン屋」など様々な異業種オーナーのベーカリーをプロデュース。2019年、テレビ東京「ガイアの夜明け」にも取り上げられたベーカリープロデューサー。



bekkaku

商品情報



たなびき (プレーン)

2斤 / 800円(税抜)

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、国産バターや国産生クリームなど、材料にこだわりました。空にたなびく真っ白な雲のような生地は耳までしっかりと柔らかく、いつまでも食べていたくなる美味しい食パンです。

主な原材料：
小麦粉、乳製品、
砂糖、塩、はちみつ

かぐわし (レーズン)

2斤 / 980円(税抜)

白くきめ細やかな生地にオーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズンの大地で育ったサンマスカットレーズンを練り込みました。割った瞬間、甘みのある上品なかぐわしさに思わずうっとりしてしまう豊潤なレーズン食パンです。

主な原材料：
小麦粉、乳製品、サン
マスカットレーズン、
砂糖、塩、はちみつ



こだわりの食材

瓜割の水

日本名水百選にも選ばれた福井県の瓜割の滝を流れる水は、純度の高いミネラルが含まれており健康にもいいとされている水。瓜割の水を使用することで、さらにとりとなめらかな食パンを実現。

小麦粉

独自の製粉方法にこだわった、きめ細かで真っ白な小麦粉による滑らかな食感を実現。

国産生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム。

国産バター

芳醇な香りとミルクーな味わいを食パンにプラス。

【予約制】 内覧会のご案内

日時：2019年11月29日(金) 13:00(受付 12:45)

対象：プレス関係者様

内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産
(店長 天羽・プロデューサー 岸本氏がお待ち申し上げます)

予約：以下のフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/2OtSo8k>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



店舗情報

店舗名：別格

住所：京都市中京区新町通錦小路上ル百足屋町388-1

電話：075-221-5245 定休日：不定休

営業時間：10:00～18:00 店舗面積：53.84㎡

交通：阪急京都線烏丸駅より徒歩5分

地下鉄烏丸線四條駅より徒歩5分

公式サイト：www.bekkaku.kyoto.jp

プレオープン：2019年11月30日(土) 10:00～ ※売切れ次第終了

グランドオープン：2019年12月1日(日)

ノベルティ：12月1日・2日、両日先着100名様にパンナイフプレゼント

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社美十 担当：池田

住所：京都市南区西九条高島町35-2 TEL：075-681-0201

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子

TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <https://suzu-pr.com/>