NEWS RELEASE

2017 年 12 月 吉日

京都 寺町で話題の和菓子ブランド 催事出店のお知らせ

インスタ映えの新感覚どらやきを限定販売！

2017 年 12 月 6 日(水)～12 月 12 日(火) ジェイアール京都伊勢丹地下 1 階

株式会社鼓月(本社:京都市 代表取締役社長:中西 英貴)が運営する､和菓子ブランド「京菓子処 洛心館」は、2017 年 12 月 6 日(水)～12 月 12 日(火)の期間、ジェイアール京都伊勢丹にて催事出店いたします。
2006 年 10 月京都寺町錦にて店をオープン。“餡にこだわり抜いたオンリーワンな和菓子”をコンセプトに、生どらを中心としたオリジナル生菓子を販売し、全国百貨店の催事に出店しています。

注目ポイント！

・洛心館のオンリーワンどらやきを展開！
・催事だけでしか味わえないインスタ映え新感覚どらやきが登場！

京菓子處 鼓月で 70 年以上培ってきた技術、経験、できたてのおいしさへのこだわりをどらやきに込め、洛心館でしか味わえない“オンリーワンのどらやき”をお客様にお届けいたします。
商品は寺町の店舗で売上実績 NO.1 の**『生どら』**をはじめ、催事特別販売の**『モンブランどらやき』**を展開いたします。インスタ映えのする可愛らしい見た目と、まるでケーキを食べているような新感覚のどらやきです。またシンプルにどらやきを楽しみたいというお客様に**『洛心どら 黒糖』**をご用意いたします。洛心館の「どらやき」をぜひこの機会にお買い求めください。

【催事概要】

会場名　：ジェイアール京都伊勢丹地下 1 階=おいしさステーション
　　京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町
出店期間：12 月 6 日(水)～12 月 12 日(火)
営業時間：10 時～20 時
取扱商品：生どら(抹茶クリーム･栗クリーム･苺みるくクリーム)、
　　モンブランどらやき(抹茶･栗)、洛心どら 黒糖

【商品詳細】

● 新商品 モンブランどらやき(抹茶･栗)

―どらやきなのに、新しい

和菓子の定番でどこか懐かしい「どら焼き」の概念を覆す、新感覚どらやきが完成しました。ふんわりとした生地をくり抜き、その上からたっぷり抹茶餡･栗餡を絞ります。繊細な作業だけにこの工程はすべて手作業。

―どらやきなのに、かわいい

おいしさだけでなく、インスタ映えのするかわいいどらやきを目指しました。誰かと会うとき、食べるとき、会話が弾むような体験を演出します。

価格：1 個 200 円、5 個入 1200 円

● 生どら（抹茶･栗･苺みるく）

粒餡とクリームが相性抜群の寺町店で大人気のどらやきです。定番の抹茶に加え、季節限定クリームを展開しています。(要冷蔵商品)

価格：抹茶クリーム･苺みるくクリーム 1 個 200 円、
栗クリーム 1 個 220 円

● 洛心どら 黒糖

コク深い波照間産黒糖を生地と餡にふんだんに使用したしっとり旨み広がるどらやきです。

価格：1 個 180 円、
5 個入 1,050 円

※全て税抜価格

【洛心館 LINE アカウント】

■お友達登録キャンペーン情報

店頭で 1,200 円以上のお買い上げの上、トーク画面を販売員にお見せいただくと、お好きな生どら 1 個プレゼントいたします。
その他､お得な情報や季節商品の情報をお届けします。

洛心館 QR コード

株式会社 鼓月とは

昭和 20 年(1945 年)､京都に誕生した「京菓子處 鼓月」から始まりました。伝統の京菓子文化を大切に守り続けながらも、既成概念にとらわれず「千寿せんべい」や「華」といった概念を覆す新たな京菓子を生み出しました。現在では国内 67 店舗､海外 3 店舗を展開。そして“美味しさの追求”から 2006 年に生菓子中心のお店「京菓子処 洛心館」、2014 年に「京都洋菓子工房 KINEEL(きにーる)」を寺町にてオープンしました。そして 2017 年、ベルギーショコラティエと提携しチョコレート事業を立ち上げました。京菓子にとらわれることなく美味しさを追求する鼓月は、その価値を京都から世界へお届けします。

京菓子處 鼓月
KINEEL 洛心館

＜鼓月､および商品に関するお問い合わせ先＞
株式会社鼓月 広報担当:改田(かいだ)
住所:京都市伏見区横大路下三栖東の口 11 番地
TEL:075-623-1651 ／ FAX:075-623-1656