



2015年10月13日

京都センチュリーホテル

人気の京みやげがさらに美味しさアップ！

スイーツブティック ジョアージュ  
「おめかしぼろ」をリニューアル発売

10月14日(水)より販売開始

株式会社京都センチュリーホテル（本社：京都市下京区、社長：山下剛史）は、スイーツブティック「joie joue（ジョアージュ）」にて販売中の京みやげ「おめかしぼろ」を2015年10月14日（水）より、リニューアルいたします。



■京都の愛されスイーツ「おめかしぼろ」とは？■

発売以来、お土産や地元の方のおもたせとして好評いただいている「おめかしぼろ」は、京都の人々に長く愛され続けているぼろをチョコレートとパウダーで包んだ、おめかしスイーツ。

今回、さらに美味しく、お洒落なパッケージに一新して、みなさまにお目見えいたします。

■「おめかしぼろ」、ここが新しくなりました■

① ぼろの中までたっぷりとチョコレートを染み込ませることで、さらに美味しさがアップ

ぼろ生地の一つ一つの小さな空気穴にまでしっかりとチョコを染み込ませました。サクサクのぼろにしっとり染み込んだチョコの食感と風味の最高のバランスをお楽しみいただけます。

## ② 贈り物に便利な個包装

フレーバーは3種類、各4個ずつ個包装にいたしました。お土産としてお渡しする際に、また皆さんとシェアして楽しく召し上がっていただくのに便利です。

新技法により、ぼろ生地とチョコを一体化したことで、チョコの溶けにくさも実現。これまで以上に、安心してお持ち運びいただけます。

賞味期限：常温で90日

## ③ 京都の美しい季節を彩るパッケージ

京都の四季の彩りをパッケージで表現。愛らしい和柄で目でも京都を楽しめます。

### ■シェフパティシエより、フレーバーをご紹介します■



シェフパティシエ 杉本 映

杉本映（すぎもと えい）スイーツブティックの商品はもちろん、京都センチュリーホテル内のレストランにおけるデセールやウェディングケーキまで手がける、シェフパティシエ。「大切に育てられた味を皆さまにも味わってほしい」との思いから、京都のお土産に最適な「おめかしぼろ」を開発。



#### はんなりおまっちゃ

ホワイトチョコレートに濃厚な抹茶を加え、仕上げに石臼挽きの抹茶パウダーをほどこしました。抹茶の香りと旨味、さらにチョコのまろやかさを同時に楽しんでいただけます。



#### ふんわりいちご

いちごチョコレートがたっぷり染み込んだぼろに甘酸っぱいいちごパウダーをほどこしました。愛らしいピンク色は、京都の春をイメージしました。



#### ほんのりしおちょこ

チョコレートパウダーにミックスしたのはきめ細やかな天然のお塩。ミルクチョコレートのやわらかな甘みと絶妙な塩味がクセになるしおちょこです。

### ■商品概要■

【商品名】おめかしぼろ

【発売日】2015年10月14日（水）～

【販売店舗】京都センチュリーホテル 2F「スイーツブティック ジョアージュ」（10:00-21:00）

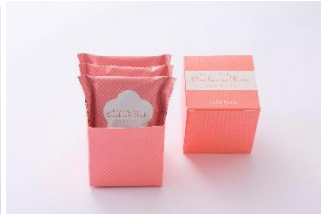
【価格】



15袋入り  
(各フレーバー5袋入り)  
¥3,240 (税込)



6袋入り  
(各フレーバー2袋入り)  
¥1,296(税込)



各 1 箱(3 袋入り)

¥648 (税込)



★2 箱入り、3 箱入りの詰め合わせもご用意しております。

・ 2 箱セット ¥1,296(税込)

・ 3 箱セット ¥1,944(税込)

詰め合わせはお好きなフレーバーをお選びいただけます。

【お問い合わせ】 075-351-0120 (ジョアージュ直通)

【URL】 <http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/>

※本リリースは委託会社からも配信を行っております。情報が重複する場合がありますので予めご了承くださいませ。

<この内容に関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・足立・森

TEL : 075-351-0186(直通) FAX : 075-343-3722 Email : [mori-m@kyoto-centuryhotel.co.jp](mailto:mori-m@kyoto-centuryhotel.co.jp)

