

今の京都を感じる「京の味×サクサク食感」あられを開発

『京咲く咲くぼ〜る』シリーズ発売



株式会社ユリヤ(本社:南区、代表取締役社長:光嶋英治郎)は、3月4日(月)に小売りブランド「ゆりやいっぷく」の立ち上げと同時に、佐々木酒造株式会社(本社:上京区、代表取締役社長:佐々木晃)や TRAVING COFFEE(店舗:中京区、店主:牧野広志)の協力の下、「京咲く咲くぼ〜る」シリーズを発売します。30~40代の女性や観光客・インバウンドをターゲットに「あられ=堅い、醤油味、茶色」といったイメージを覆す「サクサク食感、京野菜や甘酒味・コーヒー味などの多彩な味、カラフル」なあられを開発しました。



【商品ラインナップ】全6種類 各370円(税別)

- 宇治 抹茶(34g)
- 京野菜 堀川ごぼう(37g)
- 京丹波 紫芋(37g)
- 佐々木酒造 洛中甘酒(40g)
- 京丹波 黒豆きな粉(37g)
- トラベリングコーヒー監修 珈琲(34g)

※ご贈答用のギフトボックス(6個入)やギフトバッグ(3~6個入)のご用意もございます。

■3月4日(月)より吉祥院本店およびホームページにて販売開始

■以下の催事会場でも販売致します。

- ・高島屋 京都店 B1 デリシャススポット 3月15日(金)~19日(火)5日間
- ・みやこめっせ 3F「京ものフェスティバル 2019」 3月16日(土)・17日(日)2日間

■「京都知恵産業フェア~Kyoto Style~」に出展いたします。

3月6日(水)・7日(木)2日間 みやこめっせ 3F

※「第1回京都国際ナショナルギフトショー2019」と同時開催

## 開発の背景

「あられ」はどちらかと言えばご年配の方のお茶うけといったイメージ。また「あられ＝堅い」というイメージもあって、柔らかい食感が好まれる近年では若い世代の方にはマイナーな存在となっています。そこであられにあまり馴染みのない若者や、今後も増加傾向にある観光客(外国人も含め)にも、あられの多様な味や食感を知って魅力に触れて欲しいという3代目社長の思いから、新ブランド「ゆりやいっぷく」を立ち上げました。味はもちろん、京都の特産物や文化を発信できるあられを開発しました。

## 商品の特徴

京都では昔から馴染みのある「ちどりあられ」の柔らかい食感に着目し、サクサクと軽い食感を活かしつつ、京都の味をプラスした新しい感覚のお菓子に仕上げました。

京都の味としてお馴染みの「京野菜」や「宇治抹茶」はもちろんのこと、京都は喫茶店文化の根付く街でもあるのでコーヒー味を、さらに全国的に知名度の高い京都の日本酒にちなんで酒粕を使用した甘酒味をラインナップに加えました。「コーヒー味」は、若い世代に人気のイベント「ENJOY COFFEE TIME」の企画もされている「トラベリングコーヒー」様に監修を依頼。また「甘酒味」については、全国に多くのファンを持つ「佐々木酒造」様の酒粕を使用しています。

パッケージデザインは京都を拠点に活躍されているナカジマミカ氏(Design\*Magica代表)に依頼。モダンなデザインの中にも伝統的な和柄を取り入れ、商品の特徴をカラフルに表現したパッケージに仕上げました。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ユリヤ

担当：代表取締役 光嶋 英治郎(TEL:070-5650-5208)

〒601-8048 京都市南区吉祥院砂ノ町 6-3

TEL：075-661-3636 / FAX：075-661-3239

E-mail：[yuriya@kyo-arare.co.jp](mailto:yuriya@kyo-arare.co.jp)

販売 HP 「ゆりやいっぷく」：<http://www.kyo-arare.co.jp>



YURIYA IPPUKU