

チーズケーキ専門店×蜂蜜専門店コラボ企画
チーズスイーツと蜂蜜の最高のマリージュが話題のカフェメニューを
期間限定でテイクアウト販売

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町 21）は、自社が手掛ける「蜂蜜専門店 ミールミィ」三条本店に併設するカフェで提供中のスイーツプレート、“3種のチーズスイーツと3種の蜂蜜のマリージュ”の一部をテイクアウトで販売します。

今回販売するのは、厳選素材にこだわったチーズケーキ専門店ソラアオ（本社：京都市右京区太秦安井車道町 21-86）とコラボした期間限定スイーツで、高貴な香りと爽やかな酸味が特徴的な京都水尾産の幻の柚子を使用した「京都水尾ゆずチーズケーキ」と、マスカルポーネ特有のコクと甘みが口いっぱいに広がる贅沢な「チーズプリン」の2種類。また、カフェと同じく、それぞれのスイーツを最高に引き立てる相性抜群の蜂蜜「大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜」「メキシコ産オレンジ蜂蜜」も一緒に購入が可能です。ぜひこの機会にチーズスイーツと蜂蜜の最高のマリージュをご自宅でもお楽しみください！金市商店が運営する「クリームパン専門店 キンイロ」三条店にて2021年4月26日（月）より期間限定販売。

チーズケーキ専門店 ソラアオ
“京都水尾ゆずチーズケーキ”
×
シンプル SINGLE ORIGIN PURE HONEY 0169
大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜

ゆずチーズケーキには
大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜を
かけて食べて♪
ゆずの風味を引き立てます！

ソラアオ × kin-iro
— 期間限定 —
ミールミィの
カフェでも
提供中！

チーズプリンには
メキシコ産オレンジ蜂蜜を
かけて食べて♪
まったりとしたクセのない
オレンジ蜂蜜の甘みが
コクあるプリンを引き立てます！

職員由起さん
監修

チーズケーキ専門店 ソラアオ
“マスカルポーネチーズを使ったチーズプリン”
×
フルーティーバランス SINGLE ORIGIN PURE HONEY 0005
メキシコ産オレンジ蜂蜜

【商品情報】

《チーズケーキ専門店ソラアオ コラボ企画》

販売期間：2021年4月26日（月）～5月31日（月）

販売場所：クリームパン専門店キンイロ三条店

京都市中京区三条通富小路西入中之町21 TEL. 075-221-7739

名称：マスカルポーネチーズを使ったチーズプリン

価格：420円（税込）

特徴：最初に卵の味がしっかりと有り、マスカルポーネ特有のコクと甘みが口いっぱい広がる、プリンと呼ぶにはとても贅沢なスイーツです。

3万店以上のスイーツを知り尽くし、メディアにも多数出演中の「プリンの女王」こと磯貝由起さん監修。

蜂蜜とのマリージュ

：濃厚な甘さのメキシコ産オレンジ蜂蜜との相性抜群で、オレンジ蜂蜜と一緒に食べることで、濃厚でコクのある蜂蜜チーズプリンに。



名称：京都水尾ゆずチーズケーキ（キューブ）

価格：595円（税込）

特徴：口に入れた瞬間にゆずの高貴な香りが広がり、爽やかな優しい酸味がクリームチーズと混ざり合った京都スイーツ。

蜂蜜とのマリージュ

：シンプルな味わいの大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜をかけて食べることで、柚子の風味が引き立ちます。



名称：シングルオリジンハニー0005 メキシコ産オレンジ蜂蜜

価格：864円（税込） 内容量：140g

タイプ：フルーティーバランスタイプ

特徴：ジューシーな甘みと味わい。



名称：シングルオリジンハニー0169 大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜

価格：1,404円（税込） 内容量：140g

タイプ：シンプルタイプ

特徴：あかしあらしい淡白な味わいも、後口は様々な花香るバランスのとれた味わい。



○シングルオリジンハニー

蜂蜜は「蜜源、場所、時期」などによって味わいがそれぞれ異なります。その異なる“オリジン”を持つ蜂蜜を、個性そのままに瓶詰したのが「シングルオリジンハニー」。ハニーハンター市川拓三郎が世界中からいろいろな蜂蜜を集め、世界20か国、日本20都道府県以上から100種類を超える蜂蜜を取り揃えています。



○チーズケーキの魔術師 ソラアオ 福本大二

信頼できる食材だけを使い、子供から大人まで毎日でも食べられるチーズケーキを目指しています。私の生まれ育った京都を代表するお店や、近郊で採れる素晴らしい特産品とチーズケーキのコラボレーションを積極的に行っています。昨年、某TV番組で取り上げられた「京都丹波栗峰チーズケーキ」が2時間で1年分が完売。HPへのアクセスが1日、80万人越え大変な反響を呼びました。<https://kyotosoraa.com/>



○クリームパン専門店 キンイロ

蜂蜜を専門に扱う株式会社金市商店が2018年4月28日にオープンしたクリームパン専門店。蜂蜜をたっぷりクリーム全体の15%以上使った「kin・iro 金色」と「kuro・iro 黒色」の2種のクリームパンは平林乳業の京都産の牛乳や堀金箔粉の食用金箔など、京都の素材を用いた地元の味。その場で食べる食べ歩きのパンとしても、どなたにも喜ばれる手土産としても支持されております。<http://www.kaneichi-syouten.com/shop/#kiniro>



【蜂蜜専門店ミールミィ三条本店ハニーカフェではコラボスイーツプレートを販売中】

名称：《ソラアオ×ミールミィ スイーツプレート》3種のチーズスイーツと3種の蜂蜜のマリアージュ

価格：1,500円（税込）

販売期間：4月26日（月）～5月31日（月）

詳細：“プリン女王 磯貝由起”さん監修のもと、“チーズケーキの魔術師 福本大二”と“ハニーハンター 市川拓三郎”が、チーズと蜂蜜のマリアージュスイーツプレートを作りました。チーズを使用した3種類のスイーツに、それぞれ相性抜群の蜂蜜を添えてご提供。専門家たちがタッグを組んだ夢のコラボスイーツです。



<スイーツ紹介>

●「京都水尾ゆずチーズケーキ」×「大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜」

使用チーズ：クリームチーズ

使用蜂蜜：シングルオリジンハニー0169 大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜

高貴な香りと爽やかな酸味が特徴の、京都水尾産の幻の柚子を100%使用したチーズケーキ。酸味のあるチーズケーキには、上品な味わいで後口に花香る、バランスのとれたあかしあと一緒に。



●「チーズプリン」×「メキシコ産オレンジ蜂蜜」

使用チーズ：マスカルポーネチーズ

使用蜂蜜：シングルオリジンハニー0005 メキシコ産オレンジ蜂蜜

蜂蜜に合わせた絶妙なバランスで作ったチーズと卵のkokが感じられる滑らかなプリン。まったりとしたクセのないオレンジ蜂蜜の甘みがkokのあるプリンを引き立てます。



●「ミールミィオリジナルソフトクリーム With ダブルチーズ」×「フランス産ヒマワリ蜂蜜」

使用チーズ：ミモレットチーズ・ゴータチーズ

使用蜂蜜：シングルオリジンハニー0025 フランス産ヒマワリ蜂蜜

甘さ控えめでミルクのkokをしっかりと残したオリジナル配合のソフトクリームに、塩気のあるミモレットチーズとゴータチーズを添えました。塩気のあるミモレットには、まったりとした甘さと酸味、後味は意外と爽やかなヒマワリ蜂蜜が相性ピッタリ。



○蜂蜜専門店ミールミィ

1930年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。1998年にミールミィの屋号でお店をスタートし、豊富な蜂蜜の種類とかわいらしいパッケージで、地元だけでなく遠方のお客様にも支持される。取扱品目は純粋蜂蜜だけでなく、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）など。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。

【会社概要】

株式会社 金市商店 <http://www.kaneichi-syouten.com/>

資本金 1000万円

1930年創業で、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。「蜂蜜専門店 ミールミィ」、「クリームパン専門店 キンイロ」の直営小売店の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。蜂蜜酒（ミード）は10年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱い国、種類は国内随一。



本件に関するお問い合わせ

担当:市川 電話:075-221-6639 FAX:075-221-3879 pr@kaneichi.kyoto