

報道関係者各位

平成26年4月吉日
株式会社 和晃

新発売の菓子「おもてなし」(商標登録済)と 「おもてなしパフェ」で“京都のおもてなし”

新店舗「京ぽんと 祇園菓舎」を京都祇園に開業

株式会社和晃(本社所在地:京都市伏見区、代表取締役社長:井町充宏)は、平成26年3月24日、菓子ブランド「京ぽんと」初めての店舗である「京ぽんと 祇園菓舎」を、京都祇園に開業しました。

同店舗では、「おもてなし」の名を冠した菓子「おもてなし」(4月26日新発売)と、甘味処では、「おもてなし」をコンセプトにした甘味デザート「おもてなしパフェ」を中心に販売しています。

京都を訪れる国内観光客のみならず、2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催を視野に、2013年には1000万人を超えた訪日外国人旅行者へも、「京都のおもてなし」を伝え、京都観光の思い出を創り続ける店でありたいとの想いを持って開業しました。

「おもてなし」商標を持つ菓子「おもてなし」を新発売

弊社は、【商品及び役務の区分並びに指定商品又は指定役務】【第30類 菓子、パン】において所有する商標「おもてなし」(登録番号:第2555929号)を商品名とした菓子「お抹茶ミルクフィーク おもてなし」を平成26年4月26日に新発売しました。

同商品は、パイ生地を抹茶クリームでサンドし、ホワイトチョコで包み、更に京格子に見立てたお抹茶チョコで線引きして仕上げた菓子です。



新発売「おもてなし」

京都の観光を通じて国内外に「京のおもてなし」を伝える

2013年の訪日外国人旅行者数は初めて1000万人を超え1036万人となりました。2020年には、東京でのオリンピック・パラリンピックの開催も決まり、これから益々、京都を訪れる観光客も増えると予想されます。

同店舗では、京都観光の思い出創りを目指し、「京のおもてなしの心」を持って、弊社の菓子ブランド「京ぽんと」シリーズの菓子である「おもてなし」「京えくぼ」の販売と、甘味処では「おもてなしパフェ」を中心とした販売を行っています。



京ぽんと 祇園菓舎

「おもてなし」をコンセプトにした「おもてなしパフェ」を発売

「おもてなしパフェ抹茶」(1000円税別)、「同 いちご」(1200円税別)の他、季節限定のパフェには、いずれも新発売の菓子「おもてなし」をトッピングし、「京のおもてなしの心」をパフェ創りのコンセプトとしました。その他、クリーム白玉小倉あんみつ(800円税別)、わらび餅(600円税別)等の甘味デザートも販売しています。



おもてなしパフェ抹茶

<店舗概要>

店舗名称:京ぽんと 祇園菓舎
開業日:平成26年3月24日(月)
所在地:京都市東山区祇園町南側532
営業:11時~19時(水曜定休)
TEL/FAX 075-533-7578(一般のお客様)

(本件に関する報道関係者様のお問合せ先)

株式会社 和晃 担当:安井匡蔵 TEL 075-621-8806 FAX 075-612-2058

<運営会社概要>

社名:株式会社 和晃 代表者:井町 充宏
設立年月:昭和56年8月 資本金:1500万円
事業内容:京菓子の製造販売
本社所在地:〒612-8293 京都市伏見区横大路橋本26-1
TEL 075-621-8806 FAX 075-612-2058
URL:www.okashi-wakou.co.jp