

味わう・学ぶ・体験する！京都で最大級・お菓子のミュージアム

「atelier京ばあむ」

2023年11月11日（土）グランドオープン

限定スイーツの販売、「京ばあむ」の工場見学やバームクーヘン作り体験も！

京都銘菓「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」などを製造・販売する株式会社美十（本社：京都府京都市、代表取締役社長CEO：酒井宏彰、以下「美十」）は、京都市南区本社の隣接地に、京都最大級となるお菓子のミュージアム「atelier（アトリエ）京ばあむ」を2023年11月11日（土）にオープンいたします。



■「atelier 京ばあむ」とは

「atelier京ばあむ」は、「京ばあむ」や当店舗限定スイーツの販売、カフェレストランの併設に加え「美十のお菓子作り」に込める想いを体感できる施設として、「京ばあむ」の製造過程を通路から観ることができる「工場見学」や「バームクーヘン作り体験」の実施を予定しています。

訪れた方が「味わう・学ぶ・体験する」ことができる新たな観光名所として、京都洛南エリアの観光活性化にも貢献していくことを目指しています。

■開業の背景

2008年より販売を開始した「京ばあむ」は、京都宇治の抹茶・煎茶と京都の地下水で仕込んだ豆乳を使用した、京都産の原料にこだわったスイーツです。発売後、数々のメディアや口コミで紹介されるとともに多くのお客様から支持を得て、今では京都土産の定番商品と言われるようになりました。

京都を訪れる修学旅行生や観光客からの人気も高く「全国旅行支援」が始まった2022年10月以降、販売数が伸びています。このたび新設する工場では設備をさらに拡充し、生産能力が現在の約5割増となる見通しです。

「美十のお菓子作り」に込める想いや、そして何よりも「京ばあむ」について楽しみながら知っていただきたいという考えから、店舗やカフェレストランを併設する「atelier京ばあむ」の開設に至りました。

【施設概要】

- 施設名：atelier京ばあむ
- 住所：京都市南区西九条高島町1
- 開店日：2023年11月11日（土）
- 延床面積：約3,300㎡

工場に加え「京ばあむ」や店舗限定スイーツの販売、カフェレストランを併設した複合施設です。

- ・1階：「京ばあむ」や店舗限定スイーツの販売、バームクーヘン作り体験
- ・2階：工場、工場見学通路
- ・3階：カフェレストラン

「京ばあむ」について

宇治抹茶と豆乳の三層が色鮮やかな京都発のバームクーヘンです。「生産者の顔がわかる原料で商品を作りたい」という思いから、契約農家で栽培された宇治抹茶を使用。

そこへ煎茶を合わせた抹茶生地と、京都の地下水で仕込んだ京都産豆乳の生地を重ねました。小麦粉は口溶けの良い北海道産を使用しており、しっとりほわほわ食感が特長です。

現在は「京ばあむ」をアレンジした商品や、素材（抹茶、豆乳）をそのままにサブレやチョコレートに進化させた「京ばあむ」シリーズとして親しまれています。



株式会社 美十について

株式会社美十は、「つばあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」をはじめとした観光みやげ事業に加え、“食”のフィールドにおいても幅広い事業展開を目指し、新たな挑戦を続けています。

会社名：株式会社 美十
本社所在地：京都市南区西九条高島町35-2
設立：1965年（創業1938年）
URL：<https://www.bijuu.co.jp/>
事業内容：観光みやげ事業/テーマパーク事業/
OEM事業/洋菓子ブランド事業/
海外事業



— 素材ダウンロードURL — (PASS : atelier)

URL : <https://bit.ly/309hI23>

■ 報道関係者様のお問い合わせ先 ■

「atelier京ばあむ」PR事務局（株式会社マテリアル内）
担当：山下（070-8792-1098）、植本（090-4433-2868）
TEL：06-6456-4960 MAIL：bp1@materialpr.jp

■ その他美十へのメディアお問い合わせ先 ■

株式会社 美十 マーケティング部 広報課 担当：山盛
TEL：075-681-0201 MAIL：bijuu_pr@bijuu.co.jp