

11月11日（土）グランドオープン 京都最大級お菓子のミュージアム

「atelier京ばあむ」詳細決定

「京都」「抹茶」「バームクーヘン」を感じる仕掛けが盛りだくさん！

限定オリジナルスイーツプレートや持ち帰り専用スイーツ

手ぬぐいなど“京ばあむグッズ”も販売

京都銘菓「つばあん入り生八つ橋 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」）が2023年11月11日（土）10時に京都市南区にオープンする、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」の概要が決まりましたのでお知らせします。

「京ばあむ」は、“新しい京都ならではの洋菓子をつくりたい”との想いから、2008年に販売を開始しました。発売からの累計販売数は1,500万個（2023年3月末現在）を超え、日本人の約8人に1人の方にお買い求めいただく商品へと成長しています。

atelier京ばあむは、美十の旗艦店として京都やお菓子への理解を深める役割を担っており、施設内には「京都」「抹茶」「バームクーヘン」を感じる仕掛けを随所に盛り込みました。層を重ねるバームクーヘンのように、何度も訪れたいと思っていただけるよう“楽しみ”を提供します。

また、京都やお菓子の魅力を発信する拠点として、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。



atelier京ばあむ 注目ポイント

1. 味わう

「京ばあむ」と同じ原料を使用したスイーツや「京ばあむ」をアレンジしたオリジナルの限定スイーツプレートをラインアップ。1Fと3Fにて提供するスイーツ類は、今年3月に開催された2年に一度フランスで開催されるパティシエの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の日本予選 A 部門（シェア・デザートとアメ細工のピエスモンテ）にて優勝し、日本代表に選出されたシェフパティシエ 的場勇志がプロデュースしました。物販商品では、atelier京ばあむ限定デザイン箱、エントランスにたたずむトチの木をイメージした「トチの木パイ」など、同施設限定商品を数多く取り揃えています。

2. 学ぶ

世界一おいしいバームクーヘンを創るために作ったatelier京ばあむ。2Fの工場に設置した見学通路からは、その「おいしさ」を作り出す製造工程を見学できます。さらに、京ばあむの工程についてイラスト入りで紹介するとともに、実際に使用していた道具を展示しています。

3. 体験する

訪れるたびに新しい何かを感じてもらいたい。そんな想いからatelier京ばあむでは、階段や通路、壁や床そして天井、さらに什器までいたるところに京都や京ばあむを感じる空間を設けました。洋菓子の中に和の要素を含む京ばあむにちなみ、随所に施された空間演出も見どころです。施設全体で京ばあむの世界観を体感できます。また来春より、京ばあむに関連した様々な体験メニューを展開していく予定です。内装設計は、乃村工芸社A.N.D.の小坂竜氏、グラフィックデザインは6Dの木住野彰悟氏が監修。

1. 味わう

■ 1F : 『洋菓子工房』で新たなatelier京ばあむ限定スイーツを開発！

※価格はすべて税込（10%）です。

既存施設より広げた洋菓子工房は、美十の様々な菓子類の開発拠点となります。

1Fでは「京ばあむ」と同じ京都産宇治抹茶を使用したスイーツをはじめ、素材の味を生かしたスイーツをラインアップします。すべてatelier京ばあむ限定商品です。



盆地すふれ 1,188円

京都産宇治抹茶・北海道産小麦粉に十勝産小豆・日本名水百選 瓜割の水を使用した、京都の地形から着想を得たスフレです。ふんわり、しっとり食感のスフレに、碁盤と京の文字を焼印します。



京ばあむロール 1,512円

「京ばあむ」と同じ京都産宇治抹茶を使用したロールケーキです。抹茶生地と豆乳生地の中に、抹茶のバタークリームを詰めました。京ばあむとは異なる三層を楽しめます。



セレブレーション京ばあむ 4,320円

大小異なる京ばあむを重ね、フルーツやバタークリームをトッピングした、記念日におすすめの彩り鮮やかな京ばあむです。

※上記の商品は、すべて持ち帰り専用商品となります。

■ 1F : プレゼントにも最適な限定パッケージ誕生！新フレーバー「京ばあむ ほうじ茶味」も

日常使いにも、ギフトにも使っていただきたいと考え、atelier京ばあむ限定パッケージを用意しました。「京ばあむを深める」デザインを意識した、一つ一つ手に取りたくなるようなパッケージです。また、お客さまからご要望の多かったミニサイズの京ばあむを1個入りから用意しました。

atelier京ばあむのシンボル「トチの木」から着想を得た「トチの木パイ」等、同施設限定商品を数多くラインアップします。美十では、仕入れた原料を余すことなく活用することを常々考え続けています。そこで今回、契約農家で栽培されたお茶の葉を使用する「京ばあむ」に加え、お茶の茎をほうじ茶に仕上げた「ほうじ茶味」を発売します。



京ばあむ<atelier京ばあむ限定箱>

1,296円
日常使いにもギフトにも使っていただけるようにデザインした、atelier京ばあむ限定パッケージです。

同時に「手軽に食べられる京ばあむが欲しい」という声に応えて、ミニサイズの京ばあむを発売します。様々な用途で使用できるように、1個・2個入・4個入・8個入をラインアップします。

京ばあむmini

1個:702円、2個入:1,404円、
4個入:2,808円、8個入:5,616円



京ばあむ ほうじ茶味

1,512円
atelier京ばあむ限定の香ばしいほうじ茶味の京ばあむです。



宇治抹茶ピレネー

972円
天保七年(1836年)創業森半の宇治抹茶を使用したハードタイプのバームクーヘンです。食べやすくスティック状にカット。



トチの木パイ

1枚:378円、5枚入:1,890円
バターをたっぷりを使用し、ほどよい甘味とミルク感を効かせた、atelier京ばあむのシンボル「トチの木」をイメージしたサクサクのパイです。

■ 3F : オリジナルブレンドコーヒーと共に楽しむ、カフェ限定メニューで贅沢なひとときを

カフェでは、京ばあむの新たな魅力を引きだしたスイーツプレートその他、コーヒーやジェラート等を提供します。コーヒーは、京都・長岡京市発祥の「Unir (ユニール)」が焙煎したatelier京ばあむオリジナルブレンドです。



リッチプレート 1,430円

ミニサイズの京ばあむに、抹茶ジェラートやバニラクリームをトッピング。フランボワーズのコンフィチュールがアクセントとなった、見た目も楽しめる一品です。



抹茶ジェラート 各440円～

京ばあむと同じ京都産宇治抹茶を使用したジェラートです。他、ミルクジェラートおよび季節のジェラート(ショコラ)をラインアップ。

2. 学ぶ

■ 2F：京ばあむが作られる過程を間近で体験！イラスト入りの解説と道具展示も

工場を併設した2Fは、京ばあむについて理解を広めるフロアです。京ばあむの工程についてイラスト入りで紹介するとともに、実際に使用していた道具を展示します。また、京ばあむが作られる過程を、通路から見学することができます。



※イメージ図です。実際と異なる場合がございます。

3. 体験する

■ 京都や京ばあむの魅力を体感できる仕掛けが満載！日常を彩るオリジナルグッズも販売

atelier京ばあむでは、階段や壁、床や天井、什器や通路等いたるところで、京都や京ばあむを表現しています。エントランスでは、樹齢200年を超えるトチの木が皆様をお迎えします。日常生活でも京ばあむを感じて欲しいとの思いから、グッズ販売も行います。

【1F】

- ・誰でも入りやすい風通しの良さを感じる「通り庭」
進む方向によって見え方が変わる仕掛け
- ・バームクーヘンをイメージした床や天井、什器をランダムに点在させ、空間にリズムを演出
- ・物販売場に掲げている暖簾は、京ばあむで使用している抹茶を混ぜて染色

【2F】

- ・京ばあむをイメージした緑のタイルが工場の表層を彩る
- ・工場見学通路の壁は、バームクーヘンの1/4を表現したアールの壁を採用

【3F】

- ・工場との一体感を感じさせるため、緑のタイルで空間を包み込み、客席部にはばあむ型の象徴的なタイルを採用
- ・お客様が使用するテーブルやベンチには、さまざまな種類の無垢材を採用
視覚や触覚でもbaum（木）を楽しめる空間を演出

【2つの階段】

- ・1F～3Fまで連なる階段は、壁から浮いているような軽やかなデザイン
さらに、緑色とクリーム色の和紙張りで京都と京ばあむを表現
- ・工場見学通路を抜け3Fへ上がる階段は、京ばあむの中を通りぬけているかのような演出



店舗内装・展示デザイン：乃村工藝社 A. N. D.
展示設計施工：乃村工藝社
グラフィックデザイン：6D 木住野彰悟
イラストレーション：中丸陽子

◀ 1F：グッズ販売 ▶



手ぬぐい「ばあむマイスター」 1,650円

「ばあむマイスター」が京ばあむを焼き上げるまでに欠かせない、数々の道具をちりばめたてぬぐいです。

伝統的な技法「注染（ちゅうせん）」で職人によって染める、人気ブランドてぬぐい専門店『かまわぬ』とのコラボレーションです。



ロールシール「京ばあむがいっぱい」
520円

ぐるぐると引き出すと出てくる、京ばあむやキッチンカーなどがモチーフとなったシールのアソートです。
手紙の封かんやラッピングなど、さまざまな柄を楽しめます。（8柄）

※価格はすべて税込（10%）です。

「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しています。

宇治抹茶に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。小麦粉はしっとりとした食感を生む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。



施設概要

- 施設名：atelier京ばあむ
- 開店日時：2023年11月11日（土）10：00
- 営業時間：【1F：Shop】【2F：工場見学】 10:00-18:00
【3F：カフェ】 11:00-18:00（ラストオーダー 17:30）
- 定休日：なし
- 公式サイト：<https://kyobaum.com/atelier/>
- Instagram：@kyo_baum
- 決済手段：現金、クレジット、電子マネー、コード決済（paypayのみ）
- アクセス情報：【電車】近鉄京都線「十条駅」から西へ徒歩10分
【バス】京都市バス 16系統・19系統・42系統「市民防災センター前」より徒歩2分
【車】名神高速道路 京都南ICより10分
- 駐車場台数：約40台（近隣駐車場含む）
- その他：授乳室設置（3F、1部屋）
- 住所：京都市南区西九条高島町 1
- 延床面積：約3,300㎡

株式会社 美十について

株式会社美十は、「つぶあん入り生八つ橋 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

