

2011年12月22日

報道関係者各位

竹炭を練り込んだ真っ黒なロールケーキで話題の京黒ロールが

限定新商品を販売いたします

新商品

京黒ロール
くろまる
特選丹波栗抹茶

1月1日 一斉発売を行います

京黒ロール
くろまる
特選丹波黒豆

12月29日より、一部百貨店で先行販売
1月1日 一斉発売を行います



京都の「粋」と丹波の恵みの結晶
「京黒ロール くろまる特選丹波栗抹茶」2,100円（税込）
「京黒ロール くろまる特選丹波黒豆」1,680円（税込）

飲食事業の経営運営管理・洋菓子の企画製造販売を行う株式会社インデンススタイル（本社所在地：京都市中京区、代表取締役社長：黒松高弘）は、竹炭を練り込んだ真っ黒モチモチのロールケーキとして、お客さまにご愛顧頂いております京都嵐山「京黒ロール くろまる」が限定新商品を発売いたします。

丹波産の希少な栗と黒豆を使ったロールケーキ「**京黒ロール くろまる特選丹波栗抹茶**」と「**京黒ロール くろまる特選丹波黒豆**」を2012年1月1日から期間限定で発売を開始いたします。

また、「京黒ロール くろまる（1,260円）」のほか、「京黒ロール 播磨園抹茶（1,890円）」、「京黒ロール くろまる抹茶（1,575円）」も直営店、百貨店催事で併せて販売しておりますので、「贈りたい、貰いたい」逸品として、京の香りと味わい、旅の思い出…厳選された食材が織り成す、京都ならではの最高のおもてなしをどうぞ。

ご多忙のところ誠に恐縮ではございますが、万障お繰り合わせの上、ご来店、ご取材、ご掲載賜りますようお願い申し上げます。

※販売に先駆けて、「くろまる特選丹波黒豆」は12月29日から一部百貨店で先行発売をいたします。

本リリースに関するお問い合わせ、ご取材のお申し込み

株式会社インデンススタイル [広報:澤口] 京都市中京区烏丸通三条西入御倉町85-1 烏丸ビル4F
Tel. 075-256-5511 Fax. 075-256-5522 URL <http://www.inden-style.jp/index.html>

商品概要 ①

名品として名高い丹波産の希少な特選栗を使用
「京黒ロール くろまる特選丹波栗抹茶」

限定新商品

厳選された丹波産の特選栗と 宇治抹茶の香りと味わいが生み出す究極の逸品

名品・丹波産の栗は、日本書紀にも記されている、昔から日本人に愛されている食材のひとつです。栗の粒の一つひとつが大きく美味であることから、朝廷や幕府にも献上されていたとのこと。そんな、遥か昔から人々に愛されている「おいしい栗」の代名詞・丹波産の栗の中でも厳選された商品を、京都宇治の香り高い抹茶を使用した弊社の人気商品「京黒ロール くろまる抹茶」に合わせました。

一つひとつ丁寧に育てられた自然の恵みと、洋菓子職人が丹精込めて仕上げた香りと味わいの究極の逸品をご賞味ください。



名 称	京黒ロール くろまる特選丹波栗抹茶
販 売 価 格	1本 2,100円(税込)
商品サイズ	直径9cm×長さ16cm×高さ7cm
箱 サ イ ズ	横19cm×縦10cm×高さ9cm
原 材 料 名	乳製品、卵、グラニュー糖、栗、小麦粉、オリゴ糖、植物油、竹炭パウダー、ブラックココア、抹茶、シナモン(原材料の一部に卵、乳、大豆を含む)
販 売 者	株式会社インデンススタイル

丹波産の希少な特選黒豆を使用

「京黒ロール くろまる特選丹波黒豆」



限定新商品

黒く輝く大粒の丹波産黒豆と 京黒ロール くろまるの贅沢な新スイーツ誕生

「畑のダイヤモンド」といわれる黒豆の中でも、究極の逸品とされる丹波産。肥沃な大地の中で育まれた黒豆は、農家の方の手間を惜しまない愛情がギュッと詰まった、黒く輝く自然の恵み。今回の新商品は、その中でも大粒のものだけを厳選し、「見た目」も「味」も特選とお墨付きをいただいた黒豆だけを使用し、弊社の看板商品「京黒ロール くろまる」に合わせました。

しっとりと炊き上げた丹波産黒豆と、くろまるを絶妙に調和させた究極の逸品をぜひご賞味ください。



名 称	京黒ロール くろまる特選丹波黒豆
販 売 価 格	1本 1,680円(税込)
商品サイズ	直径9cm×長さ16cm×高さ7cm
箱 サ イ ズ	横19cm×縦10cm×高さ9cm
原 材 料 名	乳製品、卵、グラニュー糖、黒大豆、小麦粉、オリゴ糖、植物油、竹炭パウダー、ブラックココア、シナモン、キルシュ(原材料の一部に卵、乳、小麦、大豆を含む)
販 売 者	株式会社インデンススタイル

新商品 販売スケジュール

■販売スケジュール(1月1日～3月31日)

【直営店舗販売】

eX cafe京都嵐山本店 Open.10:00～18:00
京都市右京区嵯峨天龍寺造路町35-3／TEL.075-882-6366

その他、全国の百貨店・デパートにおいて、期間限定の特別販売をおこないます。
販売予定場所の詳細については、弊社ホームページ「特別販売」をご参照ください。

<http://www.inden-style.jp/kuromaru/index.html>

■催事販売日／12月下旬～

『京黒ロール くろまる特選丹波黒豆』のみ限定

【関西エリア】

H23.12.29～H24.1.11 Meets Sweet's 上本町店(大阪府大阪市)

『京黒ロール くろまる特選丹波栗抹茶』のみ限定

【東海エリア】

H24.1.12～18 近鉄百貨店 四日市店(三重県四日市市)

1月1日に先駆けて、一部百貨店では先行販売を開始する催事もございます。
詳しくは、下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

京黒フリーダイヤルでも全国からのご注文を承ります。

お問い合わせはこちらまで ☎ 0120-059-960

※土日祝日を除く、平日の9時から18時

「京黒ロール くろまる」シリーズ

白と黒のモダンなコントラスト
新しい食感と味わい…京都発の和スイーツ

きょうくろ

「京黒ロール くろまる」



京菓子ははるか昔から、時代から時代へと、
新しい文化を取り入れながら発展してきました。
そして今日、嵐山で新感覚のロールケーキ「くろまる」が誕生しました。

厳選した竹炭を練り込んだ、真っ黒もちもちの生地に、あっさりとした上品な甘さの生クリームをたっぷりと包み込みました。竹炭の「シャリッ」とした独特の食感と、口の中に広がる京らしいやさしい味わいは、正に新感覚のスイーツです。パッケージは、京都の粋とモダンさを表現し、「贈りたい、貰いたい」気持ちにさせるデザイン。大切な人へのおもてなしとして、自分へのご褒美スイーツとして、ご愛顧いただけますと幸いです。

●誕生日

2008年6月6日（ロールケーキの日）に
京都嵐山で誕生しました。

●白と黒のケーキの秘密

雪がちらつき、しんと冷える冬の嵐山は、黒はより黒く、白はより白く、幽玄な水墨画のような風景を見せます。京の街の艶やかさとは対照的でありながら、これもまた京都の「美」の奥深さの一面…。こうしたイメージをうまく活かせないかと考えていた折、兼ねてからご縁のあった菓子職人と炭焼き職人さんのお知恵を拝借し、伝統と現代が見事に融合した、「京黒ロール くろまる」が誕生いたしました。

テレビやラジオでも多数ご
紹介いただいています。
(2010年 NTV「しゃべくり
007」、YTV「ミヤネ屋」etc)



名 称	京黒ロール くろまる
販 売 価 格	1本 1,260円（税込）
商 品 サ イ ズ	直径9cm×長さ16cm×高さ7cm
箱 サ イ ズ	横19cm×縦10cm×高さ9cm
原 材 料 名	卵、乳、砂糖、小麦粉、蜂蜜、ココア、竹炭パウダー、シナモン、リキュール
販 売 者	株式会社インデンススタイル

「京黒ロール くろまる」シリーズ

安政五年 播磨園製茶特選抹茶使用（有機JAS認定）

「京黒ロール 播磨園抹茶」

播磨園製茶 六代目当主播磨余士行が厳選した宇治有機栽培抹茶と菓子職人が丹精込めて仕上げた香りと味わいの究極の逸品



悠久の京都宇治より、香りと味わいの究極の逸品

播磨園抹茶は、京都宇治を代表する有機栽培茶として多くの方々に親しまれております。宇治は、国宝平等院鳳凰堂をはじめ、「源氏物語 宇治十帖」の舞台や平安時代から貴族の別荘が営まれていたことでも有名な観光地です。宇治橋通りや平等院通りには多くの茶店が軒を連ね、人々が一服している光景がよく見られます。播磨園六代目当主・播磨余士行が厳選した有機栽培抹茶と洋菓子職人が丹精込めて仕上げた香りと味わいの究極の逸品をご賞味下さい。

宇治田原「播磨園」



JONA
日本農林規格登録認定機関

日本緑茶発祥の地でもある京都・宇治田原で、江戸時代末期（安政5年）から続く加工、卸業を生業とする老舗茶屋。現在は、全国的にも数少ない有機栽培茶葉を生産から製造。平成13年農水省の有機JASの認承を取得し現在に至る。



名 称	京黒ロール 播磨園抹茶
販 売 価 格	1本 1,890円（税込）
商品サイズ	直径9cm×長さ16cm×高さ7cm
箱 サ イ ズ	横19cm×縦10cm×高さ9cm
原 材 料 名	卵、乳、砂糖、小麦粉、蜂蜜、ココア、竹炭パウダー、シナモン、リキュール有機抹茶
販 売 者	株式会社インデンススタイル

京黒ロール発祥の店舗「eX café京都嵐山本店」 店舗概要



渡月橋から徒歩1分のところに、昭和に建造された旧邸宅をリノベーションした甘味処「イクスカフェ京都嵐山本店」がございます。

店内は、こだわりのアンティーク家具で統一されており、古都京都が見事に現代と融合した独特の雰囲気です。座席は70席で、オープンテラスやテーブル席、くつろぎの個室があり、お好みに合わせてお選びください。

京風甘味で、120坪を越える優雅な日本庭園を眺めながら、はんなりとした一時をお過ごし下さい。



京都への観光ロケ、ご取材の際は、ぜひお声掛けください。

会社概要

会 社 名	株式会社インデンススタイル(英 INDEN STYLE Inc.)
所 在 地	【京都本社】 〒604-8165 京都市中京区室町六角烏帽子屋町502 INDEN Buld.3F TEL.075-256-5557(代) FAX.075-256-5558 【営業本部】 〒604-8166 京都市中京区烏丸通三条西入御倉町85-1 烏丸ビル4F TEL.075-256-5511 FAX.075-256-5522
設 立 年 月 日	平成17年1月13日
代 表 者	代表取締役社長 黒松 高弘(くろまつ たかひろ)
事 業 内 容	飲食店プロデュース・運営・商品開発・通販
資 本 金	1,000万円
決 算 期	9月30日
従 業 員 数	社員 18名 アルバイト・パート 66名
取 引 銀 行	京都信用金庫 京都銀行 三菱東京UFJ銀行
関 連 会 社	株式会社インデン(グループ本部・経営管理・事業開発) 株式会社インデックリエイティブ(デザイン制作・出版・総合広告) 株式会社インデンコンサルティング(企業コンサルティング) 株式会社インデンソリューションズ(ウェブ事業戦略プランニング・インターネット広告)

【沿革】

2005年	1月 株式会社インデンススタイル設立
2006年	1月 「笑蔵 南草津店」を滋賀県南草津に開店 7月 京都新社屋「インデンビルディング」竣工 12月 「イクスカフェ 京都国際マンガミュージアム店」を開店
2007年	3月 「イクスカフェ 京都嵐山本店」を開店 7月 「イクスプラチナム」を滋賀県南草津に開店 11月 「イクスカフェ 京都駅ビル店」を開店
2008年	6月 「京黒ロール くろまる」販売開始 7月 「京黒ロール くろまる」全国百貨店販売開始
2009年	3月 「京黒ロール くろまる」 JR駅コンコース内での販売開始 「京黒ロール くろまる」専門ショップ「京黒」自由が丘店を開店 7月 「京黒ロール 播磨園抹茶」を期間限定で販売 12月 「京黒ロール 播磨園抹茶」を定番化商品として販売開始
2010年	1月 「京都室町 六角庵 黒糖ラスク」販売開始／関西 11月 「京都室町 六角庵」新商品販売(ハツ橋ラスク、他)／関西
2011年	4月 「京都室町 六角庵」限定商品「ショコラムール」を販売