

2012年1月17日

報道関係者各位

京都名物土産 京都室町『六角庵』



大切な人へ想いが届く  
ショコラムール 限定発売

1月30日より祇園店と各百貨店の特別催事会場にて  
期間限定販売

飲食店プロデュース・運営・商品開発・通販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、舞妓さんからも愛される京都新名物土産として有名な「京都室町 六角庵」京ラスクの新シリーズとして、2月14日まで期間限定でチョコレートのラスク「**chocolamour〜ショコラムール〜**」を販売いたします。

本商品は、小さなキューブの中に、チョコレートのしっとり感と、軽いサクサク感を閉じ込めた、手作リラスク。職人がラスク専用に使ったパン・ド・ミの中に、チョコレートをたっぷり練り込ませたことで、お口の中でふわりと溶ける、今までにないやさしい口溶けが実現いたしました。

「**amour**」とは、フランス語で愛を意味する言葉。家族、そして恋人など、大切な人へ愛を伝えるバレンタインデーに想いを込めて贈る逸品として、京都生まれのチョコレートラスクを皆さまにお届けします。

ショコラムールに愛を込めて、想いを伝えませんか。

**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 広報担当 澤口 宛 sawaguchi@inden-style.jp  
【直通TEL 080-3669-7727／平日9:30-18:30】  
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.rokkakuan.jp/>

## 販売場所

### ◆六角庵 祇園店



#### 【アクセスマップ】

祇園のメインストリート四条通りに面した祇園最大級の複合施設「祇園くろちく倭美坐」の1階正面右

#### 販売価格

- 1袋80g／420円
- 小筒50g／525円
- 大筒80g／630円
- 贈答用化粧箱入り(70g×3袋)／1260円

## ショコラムール 販売スケジュール

### 【直営店舗販売】

#### 六角庵 祇園店

Open10:00～19:00

京都市東山区祇園町北側275 くろちく倭美坐1階すぐ右

TEL.075-551-4466

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行います。  
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.rokkakuan.jp/special.html>

また、ショコラムールは2月末まで電話での注文も致しますので、  
詳しくは、下記の六角庵事業部までお問い合わせください。

#### 【六角庵事業部】

075-256-0777(土日祝日を除く、平日の9時～18時)



## 「六角庵 京ラスク」シリーズ



2010年 京ラスク全6種 デビュー！！！！

### 「京都室町 六角庵 京ラスク」

#### 軽い食感、ふんわり くち溶け。一粒サイズの京ラスク

六角庵の京ラスクは、ひと口サイズのかわいいキューブ型。

ころんと口の中に入れば、さつくりと軽い食感と、やさしい口溶けがふわりと広がります。

その秘密は、ラスク専用に焼き上げたパン・ド・ミ。「パン・ド・ミ」の「ミ」とは、フランス語で「中身」のこと。皮を食べるバケットに対して「中身を食べるパン」として親しまれており、その名の通り、歯切れの良い軽い食感と豊かな香り、ソフトな味わいが特徴です。そこに、塩、バター、宇治抹茶、桂皮末(ニッキ)、黒糖、醤油の、風味豊かな6種の素材を芯まで染み込ませて、豊かな味わいをたっぷりと閉じ込めました。



京の香りと  
味わいを伝える  
6種のラインナップ

#### ブランドコンセプト = 「和樂清粋(わらくせいすい)」

- 和 は、和合、調和、和樂の意。
- 樂 は、食を楽しみ、愛すること。
- 清 は、清潔、清廉な仕事、高潔につながる精神。
- 粋 は、まさに“粋”な姿や精神、純粹にも通じる心。

皆さまのティータイムに彩りを添えられるよう、茶道の精神を表す言葉「和敬清寂」に(和して敬いあい、清らかな心をもっておだやかに)、弊社の菓子づくりと向き合う姿勢・思いを加えて、京都室町 六角庵のブランド哲学としています。



3袋化粧箱入り 1260円  
2袋籠入り 945円

# 「六角庵 京ラスク」ラインナップ



## ハッ橋ラスク

### 京の思い出を、香りに乗せて

京都の古き町並みを散策すると、そこはかとなく漂う“京の香り”があります。そんな街の風情を包み込んだのが「ハッ橋ラスク」。桂皮末(ニッキ)の風味を生かし、一つひとつ丁寧に焼き上げました。



## 塩ラスク

### 素材を生かす、京の「一塩」

ラスクの味を凜と引き締める「一塩」具合のラスクを焼き上げました。昔から、若狭で水揚げし塩をした鯖を徒歩(鯖街道)で運ぶと京都に着く頃にはとても良い味になっていたそう。この塩具合を『一塩(ひとしお)』といいます。



## 純ラスク

### バターが絶妙な、基本のラスク

ラスク専用に使った「パン・ド・ミ」の軽い食感とソフトな口溶けを引き出すために、バターの風味を生かし、シンプルでやさしい味に焼き上げました。「純」という名の通り、ラスクの基本の味を楽しんでいただける商品です。



## 宇治抹茶ラスク

### 芳醇な宇治茶の香りと甘やかさを

緑茶発祥の地と云い伝えられる、京都宇治田原産の「抹茶」をふんだんに使用し、香り高いお抹茶ラスクを作り上げました。口の中でふんわり広がる抹茶のやさしい香りと味わいをぜひお楽しみください。



## 澤井醤油ラスク

### 苦旨(にがうま)一男性にも人気の香ばしさ

現在洛中で唯一醤油醸造蔵を守り、手づくりにこだわる澤井醤油本店謹製の「もろみ醤油」を使用。コク、キレ、香りを極め、苦みと旨味が絶妙。焦がし醤油の香ばしい味わいは、お酒のお供にもお薦めいたします。



## 黒糖ラスク(※京都祇園店 限定販売商品)

### 芯までたっぷりと染み込んだ、秘伝の黒糖蜜

京都名物土産の定番として、ご愛顧頂いている六角庵ブランドの人気商品。黒糖を原料にした秘伝の特製蜜を使い、じっくり時間をかけてつくっています。芯まで染み込んだ黒糖蜜が香りと味わいを引き立てます。

## 【会社概要】

会 社 名	株式会社インデスタイル(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 烏丸京都ビル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
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
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
	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	1月	「京黒ロール くろまる丹波栗抹茶」と「京黒ロール くろまる丹波黒豆」を限定販売