

日本一のバリスタ・岡田章宏が手がける次なるおもてなし！
手毬シュークリーム専門店「amagami kyoto (アマガミ キョウト)」
2020年7月7日 (火) GRAND OPEN !

「Okaffe kyoto」を展開するNiatto kyoto株式会社(本社：京都市下京区)は**2020年7月7日(火)**新スイーツブランド店舗「amagami kyoto (アマガミ キョウト)」を京都市下京区にてオープンいたします！

■「Okaffe」岡田章宏とは

Okaffe kyoto は、2008年-09年ジャパンバリスタチャンピオンシップで優勝するなど、国内外で数多くのタイトルを獲得したバリスタ・岡田章宏が、2016年11月に烏丸、そして2019年7月には嵐山に焙煎所併設で開業したカフェ。洗練された技術で抽出したこだわりのコーヒーやメニューに加え、京都の「おもてなし」文化に倣ったエンターテインメント性のある接客で人気を得ています。

■「amagami kyoto」とは

そんなバリスタ・岡田が、店舗でのおもてなしだけでなく、スイーツでも笑顔に(特に女性に)なっていたきたいという熱い思いから生まれた、新スイーツブランドが「amagami kyoto」です。今回のブランド立ち上げにあたり、カナダでスイーツを学び、世界中のスイーツを食べ歩いた若きパティシエ・駒井惇希氏を招聘。また全体のデザインには、「目で見るハッピー」をテーマにイラストを描くイラストレーター・南夏希氏がアドバイザーとして参画しています。

「amagami」=甘噛みという優しさや美しさ、手軽さや可愛らしさ、そしてコーヒーとの相性など研究を重ねた結果、季節のこだわり食材をふんだんに使用した、**直径約6cmの手毬型シュークリームを開発**。手毬という日本らしさと、海外スイーツの代表格シュークリームが融合した、まさに『伝統と革新』が詰まった新スイーツ。ちょっとした手土産やご自宅でのひとときに、箱を開けた瞬間“笑顔”になる、そんなスイーツが誕生しました。



イメージキャラクター
「あまがみちゃん」

【 amagami kyoto (アマガミ キョウト) 】

開業日：2020年7月7日

住所：京都市下京区仏光寺通烏丸東入上柳町315-11

電話：075-351-2011

営業時間：11:00～18:00

定休日：毎週木曜日

アクセス：阪急電鉄 烏丸駅/京都市営地下鉄 四条駅 3番出口より徒歩1分

席数：8席 (店内飲食も可能・SNS用撮影スポット有)

■取材に関するお問い合わせ■

amagami 広報担当 岡田

TEL 075-351-2011 : E-mail baristar@okaffe.kyoto

■主な商品ラインナップ

個性的なこだわり素材で常時・約8種を販売
季節により10数種が入れ替わる



【抹茶】

420円（税込）

京都・宇治の丸久小山園の高ランク抹茶『緑樹』を使用。2種類の濃い抹茶クリームをバランスよく配合。“茶の花と葉”をイメージしつつ、華やかさの中に濃厚な抹茶の風味が楽しめる。



【パイナップル】

420円（税込）

パッションフルーツとヨーグルトのクリームを使用し、上にはバニラとキルシュで香り付けした盛りだくさんのパイナップル。蒸し暑い京都の夏を爽やかでトロピカルな気分にしてくれる。



【カスタード】

280円（税込）

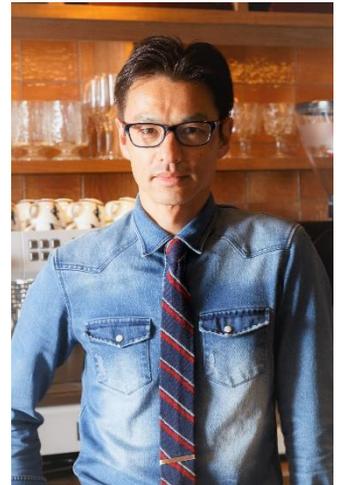
世界のバニラ生産量の1割しかない希少なタヒチ種最高級バニラビーンズをふんだんに使用したカスタードクリーム。しっかりとした食感のサクサクしたシュー生地を合わせたこだわりの逸品。



お持ち帰り容器には、日本の伝統工芸でもある『わっぱ』（山田曲物）容器をご用意。和洋折衷・伝統と革新が詰まった手毬シュークリームは、大切な方へのプレゼントや手土産にもピッタリ！

☆ オーナーバリスタ・岡田 章宏（おかだあきひろ）

略歴：「ジャパンバリスタチャンピオンシップ2008-2009」優勝など数々の実績の持ち主。エスプレッソ、バリスタに興味を抱き、2004年小川珈琲入社。イタリア・日本のバールで修行を積み、チーフバリスタとして後進の指導やセミナー講師として全国各地で活躍。カウンターでのホスピタリティあふれる接客に人気が高く、“バリスタ界のエンターテイナー”として、国内外から注目を集める。小川珈琲を退社後独立し、2016年11月に京都四条烏丸に珈琲専門店“Okaffe kyoto”オープン。2019年7月には京都嵐山に焙煎所カフェ“Okaffe kyoto 嵐山”をオープン。本店カウンターでの接客の傍、テレビ出演や学校での公演、イベント、セミナーなどで珈琲文化を発信し続ける。



☆ パティシエ・駒井 惇希（こまいあつき）

略歴：大学時代に飲食店でサービスを勉強する傍ら、パティシエに憧れプロの道へ進むことを決意。京都のパティスリーで基礎を学んだ後、海外のお菓子づくりや文化を学ぶため、単身カナダへ。トロントで最も忙しいレストランと言われる有名レストラン“Oliver & bonacini”の“Lena restaurante”にディナータイムのペストリーシェフとして入社し、メニュー開発などに取り組む。そこで海外の生活様式や文化、製菓技術を大いに学ぶ。菓子づくりの探究のために訪れた都市はカナダ、ヨーロッパ、アメリカ、アジアなど30都市以上。帰国後、京都市内有名ホテルにてオープニングスタッフとして勤務。現在、“amagami kyoto”のパティシエとして抜擢される。