

2026年10月23日

洋菓子のバイカル
京都産業大学 広報部

《京都産業大学×バイカル》産学連携第2弾！ 経済学部・大西ゼミの学生が企画 京都の伝統素材「西京味噌」を使った 食べ歩きスイーツ「京まるパイ」を11月限定販売

2026年11月1日(日)～11月30日(月)の1カ月間、
バイカル京都ポルタ店にて期間限定で販売。

1955年に京都・下鴨で創業した洋菓子店「バイカル」(株式会社バイカル:本社・京都市南区、代表取締役社長:岩井一路)は、京都産業大学の経済学部・大西ゼミとの産学連携「バイカル・新商品提案プロジェクト」から生まれた限定コラボスイーツの第2弾となる「京まるパイ」を、「バイカル京都ポルタ店」にて期間限定で販売いたします。



Z世代が生んだ、新しい京都観光の食べ歩きスイーツ

「京まるパイ」は、学生自身が肌で感じる「若者のスイーツ消費行動の変化」に着目して生まれました。

現代のスイーツは“食べるもの”から“撮って・歩いて・共有する体験”へ変化しているというリアルな気づきから、学生が「食べ歩きができる、京都らしい食材を使ったお土産スイーツ」というコンセプトを企画立案しました。

バイカルの代名詞ともいえる自慢のパイ商品と、京都の伝統食材である西京味噌を組み合わせた斬新なアイデアを、パティシエが本格的な極上のスイーツへ。サクサクのパイ生地と京都らしい素材が融合した、バイカルならではの一品に仕上がりました。

11月1日～3日に開催される同大学の学園祭「神山祭」で学生による特別販売と同時に、多くの観光客でにぎわうバイカル京都ポルタ店にて、11月だけの期間限定販売を実施いたします。



商品の特徴

●京都の素材が織りなす新感覚の味わい

京都を感じられる素材として、伝統食材である西京味噌をブレンドした特製キャラメルソースと、京都・水尾の柚子を使ったペーストをサンドしました。甘さの中にほんのりとした塩味と爽やかな柚子の香りが広がる、新感覚の「甘じょっぱい」味わいです。

●老舗の技術が生み出す楽しい食感

「ナッツをふんだんに使い、食感の変化を楽しんでほしい」という学生のアイデアから、香ばしいフロランタンの着想を得ました。一般的にはクッキー生地を用いるフロランタンですが、今回はバイカル自慢の「パイ生地」を採用。サクサクのパイに、コク深い白味噌キャラメルソースと 4 種類のナッツが贅沢に重なり合います。

●京都観光にぴったりな食べ歩きしやすい形状

観光をしながらでも手軽に味わっていただけるよう、持ち歩きやすく、片手でも食べやすい細長い形状にこだわりました。

商品詳細



商品名:京まろパイ

販売価格:600 円 (税込)

消費期限:当日中

販売期間:2026 年 11 月 1 日(日)~11 月 30 日(月)

販売店舗:バイカル京都ポルタ店

京都市下京区烏丸通塩小路下る東塩小路町902

京都ポルタ西エリア内

https://www.baikal.jp/baikal_kyotoporta.html

電話番号:075-353-0306

営業時間:11:00~20:30(定休日:施設の休業日に準ずる)

背景とプロジェクトの歩み (大好評だった第 1 弾・星占いケーキ「ステラリウム」に続く第 2 弾)

本プロジェクトは、京都産業大学経済学部 大西 辰彦ゼミナールの学生たちが地域経済・地域貢献の実践活動として取り組んでいる産学連携の一環です。創業 70 年を迎えたバイカルが抱える「若者に好まれる新しい洋菓子の提案」という課題に対し、学生たちが複数のグループに分かれてリサーチをし、商品開発・提案を行いました。

2025 年 11 月に開催された「提案発表会」では、全 22 品のアイデアの中から厳選された 2 品が商品化へ。第 1 弾の星占いケーキ「ステラリウム」は 2026 年 7 月に販売され、大きな反響を呼びました。学生のフレッシュな発想と老舗の技が織りなす、地域と若い世代の情熱が詰まったプロジェクトの第 2 弾を、ぜひ店頭でお楽しみください。

京まろパイは、11 月 1 日~3 日に開催される学園祭、「神山祭」で販売されるほか、考案者の学生らがバイカル京都ポルタ店の店頭に立ち、販売の補助をする予定です。

京都産業大学 〒603-8555 京都市北区上賀茂本山

●大学 HP: <https://www.kyoto-su.ac.jp/>

●コラボ商品記事: <https://www.kyoto-su.ac.jp/news/news-002681.html>

●コラボ商品 YouTube: <https://www.kyoto-su.ac.jp/news/news-002638.html>

バイカル京都ポルタ店について

京都ポルタ西エリアに店舗を構える洋菓子店。京都駅直結のお店なので、電車やバスの乗降時にお立ち寄り頂ければ、長時間持ち歩かずに受取もスムーズです。ちょっとしたお土産から進物用のギフトまで、様々なシーンでご利用頂ける商品を取り揃えております。

●京都ポルタ:<https://www.porta.co.jp/>

●公式 HP: <https://www.baikal.jp/>

●Instagram: https://www.instagram.com/kyoto_baikal/

●バイカル下鴨本店ブランドサイト: <https://kyoto-baikal.jp/>

本リリースに関する報道お問い合わせ先

株式会社バイカル 担当:取締役事業部長 竹田嘉信

E-mail: yoshinobu@kyoto-hatoya.co.jp

京都産業大学 広報部 Tel:075-705-1411

E-mail: kouhou-ka@star.kyoto-su.ac.jp