

◆◇◆ NEWS RELEASE ◇◇◆

キリンビールマーケティング㈱神戸支社、JA兵庫六甲との共同企画

「兵庫県産ご当地カクテル」第3弾

神戸市産ブランド野菜「こうべ旬菜 こまつな」を使ったカクテル 6月より販売中

◆概要◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルでは、キリンビールマーケティング株式会社 神戸支社、JA兵庫六甲と共同し（後援：兵庫県、協力：株式会社 酒心館）、兵庫県が推奨、ホテルの位置する神戸市産の小松菜を使用した「兵庫県産ご当地カクテル」全3種を2013年6月1日（土）から7月31日（水）までホテル最上階（14階）のスカイラウンジ「港's(コウズ）」にて販売（各 1,364円、税込み・サービス料10%別）いたします。

◆企画内容について◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルは、多くの方に兵庫県産食材の魅力を知っていただく機会を作りたいという思いから、2012年12月よりキリンビールマーケティング株式会社 神戸支社、JA兵庫六甲と共同し、県内産の農産物を使ったオリジナルカクテルの開発・販売を行っております。

開発にあたっては、ホテル内スタッフからカクテルレシピを募集し、社内選考後に最終審査を実施。

最終審査で選ばれた「アルコール部門」「ノンアルコール部門」「清酒部門」の3部門の各優勝カクテルを販売しております。

なお、この企画は、第1弾として2013年1月には「二郎(にろ)いちご」、第2弾として3月には「トマト」をテーマにカクテルを発表し、それぞれ期間限定にて販売を行ってまいりました。

◆カクテル詳細◆

カルシウムやビタミン類など、美容や健康にも良いとされる栄養価を多く含んだ小松菜を使い、小松菜の苦味や風味を消すのではなく、その特長を生かしたカクテル3種に仕上がりました。

①アルコール部門「Vitamin Green(ビタミングリーン)」(写真上・左)

小松菜が持つ鮮やかな緑色を生かした、初夏にぴったりな爽やかな色合いのカクテル。ピーチリキュールやキウイシロップを使い、甘みを加えました。

②清酒部門「Early Summer(アーリーサマー)」(写真上・中央)

ミントとグレープフルーツをあわせた、さっぱりとした味わいのカクテル。小松菜の爽やかな香りと、はちみつのはのかな甘みが口に広がります。

③ノンアルコール部門「Jungle(ジャングル)」(写真上・右)

バナナやパイナップルと合わせることで、小松菜の苦味をおさえた飲みやすいカクテルに仕上げました。スムージーのようなとろみのある食感が特徴です。



【「こうべ旬菜 こまつな」について】

兵庫県認証食品のひとつ。

薬や化学肥料を低減することにより、人と環境の安全に配慮して栽培された神戸市産ブランド野菜。

様々な野菜が栽培されている神戸市内において、最も栽培面積が大きい品目です。

■店舗名	スカイラウンジ「港's(コウズ)」(14階)		
■商品名	「兵庫県産 ご当地カクテル」3種		
■販売期間	2013年6月1日(土)～7月31日(水)		
■料金	各 1,364円(税込み・サービス料10%別) ※別途お一人様につき1,050円のチャージ料要		
■時間	18:00～24:00(ラストオーダー23:30) ※金曜日・土曜日は、25:00まで(ラストオーダー24:30)		
■問い合わせ	レストラン予約 078-325-8110 (10:00～21:00)		

《このリリースに関するお問い合わせは》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 内匠(たくみ) 陽子 ・ 大岩 祥子

電話 078-325-8102(広報直通) FAX 078-393-1021

住所 神戸市中央区波止場町5番6号