

2014年6月24日
アイビー株式会社

KIHACHI
CAFÉ

イギリスの夏の風物詩をキハチ カフェがアレンジ！
夏野菜の“きゅうり”を使ったカクテルが登場

「ピムス」

7月1日（火）から8月31日（日）まで

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、7月1日（火）から8月31日（日）までの期間限定で、きゅうりを使ったカクテル「ピムス」をキハチ カフェにて販売します。



「ピムス」
販売期間：7月1日（火）～8月31日（日）



「アメリカンチェリーのトライフル」
販売期間：7月2日（水）～7月15日（火）

イギリスでは夏のイベントやパーティーに欠かせないアルコールドリンクといわれる「ピムス」。ジンベースにフルーツとハーブを加えたリキュールを炭酸飲料で割ってカクテルにするのが一般的で、ミントやフルーツと一緒にきゅうりを入れるのがポピュラーな飲み方だそう。キハチ カフェでは、レモネードとジンジャエールで割り、スライスしたきゅうりのほか、オレンジ、レモン、ライム、ミントを合わせました。夏野菜“きゅうり”のみずみずしい香りが涼やかなドリンクをぜひお楽しみください。

このほか、コンポートにしたアメリカンチェリーをバニラアイスとともにグラスデザートに仕上げた「アメリカンチェリーのトライフル」も、7月2日（水）から期間・店舗限定で登場します。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

<商品概要>

NEW ■商品名：ピムス

■価格：648円（税込）

■販売期間：7月1日（火）～8月31日（日）

■商品説明：イギリスが誇るフルーツとハーブのリキュール“ピムス”を使ったカクテル。キハチ カフェでは、レモネードとジンジャエールで割り、オレンジ、レモン、ライムなどの柑橘フルーツとミントのほかに夏野菜“きゅうり”を加えました。きゅうりのみずみずしい香りが涼やかな、この夏おすすめのドリンクです。



[福屋八丁堀本店、小倉コレット井筒屋限定メニュー]

NEW ■商品名：アメリカンチェリーのトライフル

■価格：単品 972円、ドリンクセット※ 1,404円（税込）

■販売期間：7月2日（水）～7月15日（火）

■商品説明：コンポートにしたアメリカンチェリーをスポンジでサンドし、カスタードと生クリームでグラスデザートに仕上げました。パッションフルーツの酸味とバニラアイスがおいしさをひきたてます。



※ドリンクはコーヒー/紅茶/中国茶（Hot・Iced）からお選びいただけます。

※価格はすべて税（8%）込みです。

<販売店舗> キハチ カフェの下記3店舗

福屋八丁堀本店、名鉄百貨店本店、小倉コレット井筒屋

※店舗により取扱メニューが異なります

<WEB> キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp>

キハチ公式フェイスブック

<http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>