

GREENS

表参道に続き新宿・伊勢丹でのコンセプトショップオープンが決定

まるで野菜をかじったような新感覚のジュースが飲める

「GREENS」ジュースバー

伊勢丹新宿店に期間限定 OPEN

2015年9月16日(水)～9月22日(火)



※画像はイメージです

カゴメ株式会社（社長：寺田直行、本社：愛知県名古屋市）は、まるで野菜をかじったよう感覚が味わえる、新ジャンルの"生鮮飲料"「GREENS」を提供するジュースバーを、2015年9月16日(水)～9月22日(火)の期間、伊勢丹新宿店にて展開致します。

今回伊勢丹新宿店で展開する、「GREENS」ジュースバーは2015年9月10日(木)にオープンする「GREENS OMOTESANDO」に続くコンセプトショップで、鮮度を感じる"色・香り・食感"を追求し、まるで野菜をかじったような"鮮度"を感じることができる"生鮮飲料"「GREENS」を展開するジュースバーです。

ショップ内では「GREENS OMOTESANDO」同様、野菜や果物を食べる感覚でジュースを楽しんでいただけるよう、その場で、野菜飲料を作ります。

今までのジュースとは異なる鮮度を感じる"生鮮飲料"「GREENS」を是非、体感頂ければと思います。

なお、「GREENS」は今後、首都圏エリアのコンビニエンスストアやスーパーでの販売も予定しています。

※店舗での販売時はキャップがない状態で提供します。お客様のご要望に応じて、持ち運び用のキャップを差し上げます。

※コンビニエンスストア、スーパーで販売予定の「GREENS」は、「GREENS」ジュースバー伊勢丹新宿店での提供商品と、原料・製法の一部、価格、パッケージ、商品ラインナップなどが異なります。

「GREENS」とは

今までの野菜飲料とは異なる“鮮度”を感じることができる“生鮮飲料”という新しいジャンルの飲料。人が“鮮度”を感じる要素を徹底的に研究することで、今までの野菜飲料とは異なる『鮮度を感じる、新しい野菜のかたち。』を実現しました。

「GREENS」店舗概要

伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクションにて実施。

専門スタッフによって下ごしらえされた野菜やフルーツを使い、その場で、野菜飲料を作ります。

販売商品

GREENS 3種類

■ Green Mix (小松菜・セロリ・キウイ等)

青々しい香りと、セロリ・キウイのシャキシャキ・つぶつぶ食感

※Green Mix で使用している小松菜は、茨城県東茨城郡茨城町のかごメ契約農家で生産された、「いなむら」です。

「いなむら」は葉が大きく濃緑でテリが強く、また茎が太いのが特徴で、収穫後厳格な冷蔵管理を行うことで鮮度を維持しています。

(こちらは「GREENS」ジュースバー伊勢丹新宿店での提供商品に限ります)

■ Yellow Mix (黄人参・パイン・グレープフルーツ等)

爽やかな香りと、パイン・グレープフルーツのシャキシャキ・つぶつぶ食感

■ Purple Mix (ビート・いちご・ぶどう等)

ビートの野菜を感じる香りと、いちご・ぶどうのつぶつぶ・プチプチ食感



GREENS × パティスリー“Peltier”コラボケーキ (右写真)

店舗情報

店舗名：GREENS

住所：東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション

開催期間：2015年9月16日(水)～9月22日(火) 無休

営業時間：10:30～20:00 (伊勢丹新宿店の営業時間に準じます)

「GREENS OMOTESANDO」店舗概要

9月10日(木)から流行の発信拠点である表参道の大通り沿いという好立地に「GREENS OMOTESANDO」を展開。

店舗名：GREENS OMOTESANDO

住所：東京都渋谷区神宮前 6丁目 2-9 ペルティエ 1F

開催期間：2015年9月10日(木)～11月1日(日) 無休

営業時間：11:00～19:00 (一部日程では変更の可能性有り)

