



報道関係者各位

2019年5月22日(水)
ハナマルキ株式会社

ハナマルキ×ウェスティンホテル東京 コラボレーション
「透きとおった甘酒 premium」を使用したカクテル4種
2019年6月1日(土)より1年間限定発売



ハナマルキ株式会社(本社:長野県伊那市、社長:花岡俊夫、以下当社)は、ウェスティンホテル東京とのコラボレーションで、米こうじ甘酒を搾り、透明化した「透きとおった甘酒 premium」(業務用商品)のオリジナルカクテル4種類を2019年6月1日(土)~2020年5月31日(日)までの1年間、ウェスティンホテル東京にて期間限定で発売します。

米こうじの甘酒を搾り、透明化した「透きとおった甘酒 premium」は、甘酒特有の「粒感」のない「すっきりとした味わい」が特徴です。また、透明かつ、澄み渡ったゴールドの色により、色彩も楽しむことができる「新しいスタイルの甘酒」になります。

当社はこれまでに「塩こうじ」を搾った「液体塩こうじ」の展開に取り組んでおり、日本の伝統調味料である「塩こうじ」を進化させ、国内外に発信をしてきています。また、同じく日本が発祥の伝統的飲料「甘酒」に着目し、塩こうじ同様に「压榨技術」を使用し、新しく「透きとおった甘酒 premium」を開発、2019年5月より業務用領域のみで出荷を開始しています。なお、家庭用商品としては、2019年3月よりカート缶タイプの「透きとおった甘酒 125ml」の発売を開始しております。

この「新しいスタイルの甘酒」の誕生により、日本が発祥の伝統的な飲料である「甘酒」文化を国内外に発信していきます。

この「透きとおった甘酒 premium」の認知を拡大するために、世界有数の高級ホテル「ウェスティンホテル東京」とのコラボレーションで、「透きとおった甘酒 premium」を使用したオリジナルカクテルを開発、エグゼクティブ バー「ザ・バー」および日本料理「舞」にて体験いただけます。

ウェスティンホテル東京「ザ・バー」チーフバーテンダー柴野雅史様が4種類のオリジナルカクテルを開発。「透きとおった甘酒 premium」はオン・ザ・ロックやソーダ割りなどの飲み方でも十分楽しめますが、その味わい、色を活かし、カクテルに使っても楽しめることを実感いただけます。また日本料理「舞」では、和食のメニュー+甘酒カクテルという、新しい和食の楽しみ方を体験いただけます。

当社は、日本発祥の伝統的な飲料「甘酒」を進化させた「透きとおった甘酒 premium」を通して、甘酒の新しい可能性を追求し、甘酒の素晴らしさを発信していきます。



■ 「透きとおった甘酒 premium」オリジナルカクテル 概要

提供場所 : ウェスティンホテル東京 エグゼクティブ バー「ザ・バー」、日本料理「舞」
期 間 : 2019年6月1日(土)~2020年5月31日(日) ※1年間期間限定
住 所 : 東京都目黒区三田 1-4-1
JR 山手線・埼京線「恵比寿駅」東口より「恵比寿スカイウォーク」で約7分
地下鉄日比谷線「恵比寿駅」下車。
JR 方面出口より「恵比寿スカイウォーク」で約10分
U R L : <https://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyowi-the-westin-tokyo/>
営業時間 : エグゼクティブ バー「ザ・バー」 11時00分~24時30分
日本料理「舞」 昼食…11時30分~15時00分
夕食…17時30分~21時30分
特設サイト : https://www.hanamaruki.co.jp/amazake_premium.html

■透きとおった甘酒 premium (業務用商品)

米こうじの甘酒を搾り、透明化した「透きとおった甘酒 premium」は、甘酒特有の「粒感」のない「すっきりとした味わい」が特徴。また、透明かつ、澄み渡ったゴールドの色により、色彩も楽しむことができる「新しいスタイルの甘酒」です。

- 米こうじ 100% アルコール0%
- 砂糖不使用(無加糖)
- 内容量 500ml
- 着色料、保存料不使用



■「透きとおった甘酒 premium」オリジナルカクテルメニュー

メニュー名	レシピ	概要
Tender Green ￥1500 	透きとおった甘酒：30ml Apple Barrel： 30ml Lime： 1/4 Soda： 15ml Mint： 4 飾り：ミント、スライスアップル	「透きとおった甘酒」のナチュラルで優しい甘みがミントとりんごの爽やかさにぴったり。健康的ですっきりとした飲み口に仕上がりました。
甘美人 ￥1500 	透きとおった甘酒：45ml ぶらり梅酒： 45ml	「透きとおった甘酒」は「和テイスト」のカクテルに新境地を開きます。梅酒と合わせてサワー感いっばいの小梅を落としました。透けたゴールドの色合いとナチュラルな甘さの余韻を楽しめます。
艶 ￥1500 	透きとおった甘酒： 45ml Tropical Yougult： 45ml Bulgarian Yougult： 45ml Grenadine syrup： 5ml	「透きとおった甘酒」のこうじの香りとヨーグルトの酸味が組み合わせると和風レアチーズのような深い味わいのカクテルに仕上がります。
Revive ￥1500 	透きとおった甘酒：30ml Frapin： 20ml Conintrau： 20ml Lemon Juice： 10ml	カクテルの定番「サイドカー」が「透きとおった甘酒」とのマッチングにより、柔らかな甘みとコクが増した清涼感のある一品に変貌します。

※金額は税・サービス料別になります