



ミキボウル、開店1周年を祝い、特別な感謝の気持ちを込めて 「オールスターごぼれ盛り -Tropical Thanks-」を期間限定で提供開始

この度、ミキボウルは2024年4月22日に、1号店となる万座毛店オープンから1周年を迎えます。皆様のご支援のおかげで、この1年間で10,000食以上の販売を達成いたしました。またGoogleレビューでは77名のお客様に評価いただき、平均評価4.9(2024.4.17時点)という高評価を頂戴しております。

新たなマイルストーンとして、3月22日に北谷にて2号店をオープン。さらに、4月9日より地元食材を使用したクオリティの高い料理で定評のあるHIYORI オーシャンリゾート沖縄「Hillside Grill Restaurant」とのコラボレーションにより、ホテル内朝食でもミキボウルのメニューをお楽しみいただけるようになりました。これにより、より多くのお客様にミキボウルの魅力をお届けできることを嬉しく思います。

一周年を記念して、当店ではお客様への感謝の意を込め、特別メニュー「オールスターごぼれ盛り -Tropical Thanks-」を期間限定にてご提供いたします。この特別メニューでは、季節のフルーツを通常の1.5倍に増量し、色鮮やかな盛り付けでお届けします。心身ともに満たされる美味しさと共に、春の訪れを感じる爽やかな味わいをぜひお楽しみください。

ミキボウルはこれからも、一人ひとりのお客様に寄り添ったサービスを提供し続けることにお約束します。地域の皆様に愛されるお店であり続けるために、スタッフ一同、精進してまいります。



期間限定特別メニュー

期間：2024年4月22日から2024年5月21日まで

商品名：ミキボウル「オールスターごぼれ盛り -Tropical Thanks-」

価格(税込)：Sサイズ¥1,182 Lサイズ¥1,506

ミキについて ミキは琉球諸島で受け継がれてきた、穀物を麴や乳酸菌で発酵させた飲み物。はじまりは口噛み酒で、歴史は泡盛より古く1477年発行の書物には既に記載があります。現在でも琉球諸島の一部地域で、神祭や諸行事に造られており、「神酒」や「米肌」と綴られます。

ミキボウルについて 私どもは、ミキの伝統的製法を改良し、安全な製法でスッキリとした味わいと口どけを実現しました。また、シンプルな原材料(米粉[沖縄県産]・米麴・乳酸菌、水)を2段階発酵(米麴と乳酸菌)することにより、美味しく健康にも良いミキを再現しました。ミキボウルは、このミキをフローズン状にして、フルーツをのせて食べる、古くて新しい食べ物です。

店舗情報 〒904-0411 沖縄県国頭郡恩納村字恩納 2767 万座毛周辺活性化施設 2F

営業時間：am10:00~pm5:00 *売切れ次第閉店 定休日：なし

<お問合せ先> 株式会社ココロワークス 沖縄支店 (担当：小松)
沖縄県うるま市石川曙 3-12-20 email: info@cocoloworks.com tel: 050-3595-5060