

2019年3月19日

報道関係各位

大正製薬株式会社

— RAIZIN—
ランチタイムにお花見が体験できる
「RAIZIN SAKURA CAFE」が
2019年3月26日(火)～3月28日(木)
期間限定で虎ノ門にオープン！
桜づくしの期間限定ランチメニューも登場！

大正製薬株式会社(本社:東京都豊島区 社長:上原 茂)は、ワークライフバランスを意識するビジネスパーソンに向けた新炭酸飲料 RAIZIN(ライジン)シリーズの、季節限定フレーバー「RAIZIN SAKURA」の発売を記念し室内でのお花見と一緒に RAIZIN SAKURA 特別メニューを楽しめる「RAIZIN SAKURA CAFE」を TRES TORANOMON CAFE とのタイアップで2019年3月26日(火)～3月28日(木)の期間限定でオープンします。(場所:「TRES TORANOMON CAFE」東京都港区西新橋 2-17-4)



「RAIZIN SAKURA CAFE」では、昔から気分の切り替えなどに使われてきたとされる「お花見」を、現代のビジネスパーソンに仕事中や仕事終わりの気分の切り替えの場として体験していただくために、店内のいたるところに桜の装飾を施し、室内にいながらお花見と「RAIZIN SAKURA」をお楽しみいただけます。

期間中はランチメニューが、桜を存分に楽しめる「SAKURA づくしランチ」として 500 円で登場。桜姫鳥を使った唐揚げとビーツを使用して桜のピンク色を表現したタルタルソースがかかったサーモン

フライがセットになった見た目も華やかな2種のメインのおかずは、ご飯との相性も抜群です。

また、ランチタイムには必ず当たる「SAKURA 小鉢」が3種類登場。ランチメニューをご注文時にくじ引きをし、3種類の中から1種類の「SAKURA 小鉢」をプレゼントします。

また、夜は「RAIZIN SAKURA」を使用したオリジナルカクテル2種類をそれぞれ100円でご提供します。カクテルは梅のリキュールを使用し、ローズマリーの爽やかな香りと甘さが特徴のSAKURA SPRING BREEZEとベリーとミントの香りを楽しめるSAKURA SPRING BREEZE ノンアルコールは気分に合わせてお楽しみいただけます。

また、上記期間中にカフェまでは足を運べないという人の為に、3月26日(火)に有楽町、27日(水)～28日(木)は京橋に桜を感じられRAIZIN SAKURA スタンドが登場。「RAIZIN SAKURA」をお楽しみいただけます。

RAIZIN SAKURA CAFE 概要

開催場所: 「TREX TORANOMON CAFE」東京都港区西新橋 2-17-4

開催期間: 2019年3月26日(火)～2019年3月28日(木)

11:00～23:30(ランチメニューは11:00～15:00)

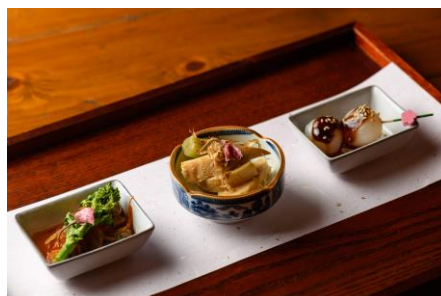
MENU

LUNCH TIME



SAKURA づくしランチ

青森県産のブランド鶏「桜姫鶏」を使用したから揚げや、ピーツで桜色をイメージしたピンクのタルタルソースがかかったサーモンフライ、桜エビと春キャベツのサラダなど、桜を存分に楽しめるランチです。



SAKURA 小鉢 3種

サワラと菜の花の南蛮漬け桜花漬添え、筍と露の土佐煮花漬添えなど春の食材と桜を楽しめる小鉢です。

DINNER TIME



RAIZIN SAKURA ～SPRING BREEZE

RAIZIN SAKURA と梅リキュールでサッパリした味わいのアルコールカクテルと、梅シロップにラズベリーも入った見た目もかわいいノンアルコールカクテルの2種類のオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。

※オリジナルカクテルをご注文いただいた方にはランチタイムの桜小鉢を1種類ご提供しております。

※オリジナルカクテルのご注文はお1人様1杯限りとなります。

■RAIZINSAKURA について



「RAIZIN SAKURA」は、サクラらしい香りと甘みで、後口をすっきりさせたフレーバーに加え、ドリンクもサクラ色に仕上げた、春の季節にぴったりの新炭酸飲料です。

<本件に関するお問い合わせ先>

RAIZIN PR 事務局 担当: 山口(070-1639-9628)・谷田・小俣

TEL 03-6894-3251 FAX 03-5413-3050