

令和7年11月13日

報道各位

協同乳業株式会社

日比谷 Bar で農協牛乳を使ったオリジナルカクテルが楽しめる！
「ミルクカクテルフェア」を2025年12月1日（月）から2026年1月31日（土）
の2か月間限定で開催！

協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：深松 聖也）は、全国農業協同組合連合会（本所：東京都千代田区、代表理事理事長：桑田 義文、以下、J A全農）と日比谷 Bar グループの運営元である株式会社 RITARYNK（本社：東京都千代田区、代表取締役 大城 政次、以下「日比谷 Bar」）とコラボレーションし、農協牛乳を使ったオリジナルカクテルが体験できる「ミルクカクテルフェア」を2025年12月1日（月）から2026年1月31日（土）までの期間限定で開催します。



本企画は、年末年始に飲用機会が増えるお酒と、年間で最も消費量が少なくなる牛乳を組み合わせたオリジナルカクテルを提供することで、ご自宅でもお試しいただき、年末年始における牛乳の消費拡大につなげることを目的としています。

オリジナルカクテルは、「しゃりじゅわ和梨の麴ミルク」、「ざくざろアップルミルクティー」、「大人の“カルピス・フィズ”」、「マロンアレキサンダー」の4種類と、The CHOYA BAR 銀座店限定で「和梨の梅しゃりミルク」、「CHOYA アップルミルクティー」、「CHOYA ミルキーパンチ」、「CHOYA ラッシー」の4種類をお楽しみいただけます（すべてのメニューでノンアルコールとして提供可）。また、期間中にオリジナルカクテルをご注文いただいたお客様には、各店舗先着 300 名様に「農協牛乳×日比谷 Bar」コラボコースターをプレゼントいたします。



■オリジナルカクテル開発の想い

牛乳を使用したカクテルは、他の材料との相性によって分離することがあるため、レシピ開発には特に時間をかけて調整を行いました。牛乳や生クリーム、カルピス®はバーに欠かせない素材であり、牛乳を使ったカクテルは昔から親しまれてきました。今回の企画では、その魅力を「再発見」することができ、興味深い取り組みとなりました。特に牛乳とバーボンの相性は良く、チェイサーとして牛乳を推奨するほどです。水が「リセット」なのに対し、牛乳は「味の積み上げ」を可能にし、バーボンの甘さを引き立てる効果があります。牛乳を使ったカクテルは根強い人気があるため、今後も積極的に取り入れていきたいです。



日比谷 Bar
日比谷店 店長 石川工さん

■フェア概要

名 称：「ミルクカクテルフェア」

期 間：2025 年 1 2 月 1 日(月)から 2026 年 1 月 3 1 日(土)

(2025 年 1 2 月 3 1 日(水)～2026 年 1 月 3 日(土)は休業となります。)

対象店舗：「神保町」、「神保町 別邸」、「日比谷」、「四谷」、「新宿東口」、「池袋」、
「LOBBY LOUNGE 日比谷 Bar 八重洲」、「LOBBY LOUNGE 日比谷 Bar 丸の内」、
「The CHOYA 銀座 BAR」

■オリジナルカクテル (The CHOYA 銀座 Bar は除く)



<しゃりじゅわ和梨の麴ミルク>

麴と乳酸菌飲料のコクに和梨の清涼感を加え、深みがありながらも爽やかに楽しめるミルクカクテルに仕立てました。

<レシピ>

農協牛乳 60ml / TUMUGI 10ml / 食感を楽しむ農協果汁 国産和なし 50ml / カルピス® (希釈用) 5ml



<ざくごろアップルミルクティー>

ダージリンリキュールを使用した大人のアップルティー、農協牛乳を合わせることで、まろやかなミルクティーカクテルに仕立てました。

<レシピ>

農協牛乳 45ml / ダージリンリキュール 30ml / 食感を楽しむ農協果汁 国産りんご 45ml

	<大人の“カルピス・フィズ”> 大正9年創業の東京會館のバーで発案された名物カクテル、「モーニングフィズ」をアレンジした、ジンとカルピス®のカクテルです。 <レシピ> 農協牛乳40ml／カルピス®（希釈用）30ml／ジン10ml／ソーダ40ml
	<マロンアレキサンダー>※アラカルトのみでの提供 2024年日比谷 Bar カクテルコンペティション優勝作品を、農協牛乳スタイルにツイストした、香ばしい焼き栗にミントを合わせた一杯です。 <レシピ> 農協牛乳30ml／ブランデー15ml／ホワイトミントリキュール2.5ml／焼き栗シロップ15ml

■オリジナルカクテル（The CHOYA 銀座 Bar 限定）

	<和梨の梅しゃりミルク> ジューシーな梨の味わいが濃厚な梅とミルクを引き立たせます。 <レシピ> 農協牛乳15ml／The CHOYA 熟成一年15ml／食感を楽しむ農協果汁 国産和なし15ml／シュガー15ml
	< CHOYA アップルミルクティー> ちょっと贅沢な梅酒とちょっと贅沢に林檎と紅茶で、ミルクティーを作りました。 <レシピ> 農協牛乳30ml／The CHOYA 熟成一年30ml／食感を楽しむ農協果汁 国産りんご30ml／紅茶30ml／シュガー10ml

	<CHOYA ミルキーパンチ>※アラカルトのみでのご提供 梅酒と牛乳が出会った初めての味わい。バーボンのパンチある香りと爽やかに香るオレンジピールが CHOYA のイメージを覆します。 <レシピ> 農協牛乳 30ml / The CHOYA 熟成一年 20ml / バーボン 10ml / シュガー 5ml / オレンジピール 1ml
	<CHOYA ラッシー> CHOYA をベースにラッシーをイメージしたカクテル。牛乳とカルピスの濃厚さと梅とクランベリーの酸味が口の中でハーモニーを奏でます。 <レシピ> 農協牛乳 70ml / The CHOYA 熟成一年 30ml / カルピス。(希釈用) 10ml / クランベリー 10ml / グレナデン 5ml

■日比谷 Bar について

1990 年創業、東京を中心に展開する「日比谷 Bar」は、“BAR 文化を日本に根付かせる”という理念のもと、本格的なカクテルとバーテンダーの技術を提供するバーグループです。洋酒の魅力を最大限に引き出す独自のカクテルや、季節ごとのフェア、オリジナルブランドの酒類開発などを通じて、BAR を単なる飲食の場ではなく、文化として発信しています。

※「カルピス」はアサヒ飲料株式会社の登録商標です。

【協同乳業株式会社とは】

協同乳業は、生産者とともに歩む新しい酪農事業を立ち上げることを目的に 1953 年 12 月に長野県で創業し、2022 年 6 月から全農グループの一員となりました。創業以来、「酪農と乳業の共生」を経営理念に掲げ、酪農家が毎日ひたむきに搾る生乳を原料として使用し、美味しさにこだわるとともに、生産技術の向上や研究開発を追求しています。また、発祥の地である長野県では、今も社員獣医師がきめ細かい丁寧な診療で酪農家の良質な乳生産と酪農経営を支えており、これは当社独自の取組みとなっています。長年愛されてきた商品ブランド「メイトー」と酪農家の想いを乗せた「農協」ブランドを通じて、“自然の輝きに、おいしさをそえて”をコンセプトに、生産者と消費者から愛され続ける企業を目指します。

■商品に関するお客様お問い合わせ先

協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817（ミルクハ イーナ）受付時間/9:00~17:00

<https://www.meito.co.jp/>