

◆◇◆ NEWS RELEASE ◇◇◆

キリンビールマーケティング(株)神戸支社、JA兵庫六甲との共同企画

「兵庫県産ご当地カクテル」第2弾

県内産トマトを使用したオリジナルカクテル 2013年4月1日(月)より販売

◆概要◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルでは、キリンビールマーケティング株式会社 神戸支社、JA兵庫六甲と共同し（後援：兵庫県、協力：株式会社 酒心館）、兵庫県が推奨する県内産トマトを使用した「兵庫県産ご当地カクテル」全3種を2013年4月1日(月)から5月31日(金)までホテル最上階(14階)のスカイラウンジ「港's(コウズ)」にて販売(各 1,500円、税金・サービス料10%込み)をいたします。

◆企画内容について◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルは、多くの方に兵庫県産食材の魅力を知っていただく機会を作りたいという想いから、2012年12月よりキリンビールマーケティング株式会社 神戸支社、JA兵庫六甲と共同し、県内産の農産物を使ったオリジナルカクテルの開発・販売を行っております。

開発にあたっては、ホテル内スタッフからカクテルレシピを募集し、社内選考後に最終審査を実施。

最終審査で選ばれた「アルコール部門」「ノンアルコール部門」「清酒部門」の3部門の各優勝カクテルを販売しております。

なおこの企画は、第1弾として2013年1月に「二郎(にろ)いちご」をテーマにしたカクテルを発表、2月1日(金)から3月31日(日)の期間にて販売中。5月には第3弾として、テーマを「小松菜」としカクテルを発表、販売を行う予定です。

◆カクテル詳細◆

①アルコール部門「春一番」(写真上・右)

“春の到来”をイメージし、フルーティーでさわやかな味に仕上げたフローズンカクテル。トマトが苦手な方にも楽しんでいただけるよう、ピーチリキュールやはちみつなどの甘みを加えて飲みやすい味わいに。トッピングに、刻んだトマトを散りばめました。

②ノンアルコール部門「サンセット パルコニー」(写真上・中央)

バルコニーから目の前に広がる夕暮れをイメージ。トマトをブレンダーにかけ、トマトの甘みと酸味を生かしたスムージーのようなカクテルに。トマトをまるごと楽しんでいただきたいという想いから、遊び心あふれるデコレーションに仕上げました。

③清酒部門「ポモドーロ フレスコ」(写真上・左)

カクテル名の「ポモドーロ フレスコ」とは、イタリア語で「新鮮なトマト」を意味し、トマトそのものの旨みを堪能していただけるカクテルをと、レシピを考案。

日本酒が苦手な方でも飲みやすいよう、はちみつを加えてまろやかな味わいに仕上げました。

【テーマ食材「トマト」について】

農産物直売所として、兵庫県内屈指の規模を誇る「農協市場館 六甲のめぐみ」で人気の高い兵庫県内産トマトを使用。春から初夏にかけて旬を迎えるトマトは、太陽のめぐみを十分に浴びて、栄養がぎゅっと詰まった“こく”のある味が楽しめます。



■店舗名	スカイラウンジ「港's」(14階)
■商品名	「兵庫県産ご当地カクテル」3種
■販売期間	2013年4月1日(月)～5月31日(金)
■料金	各 1,500円(税金・サービス料10%込み) ※別途お一人様につき1,050円のチャージ料要
■時間	18:00～24:00(ラストオーダー23:30) ※金曜日・土曜日は、25:00まで(ラストオーダー24:30)
■問い合わせ	レストラン予約 078-325-8110 (10:00～21:00)

《このリリースに関するお問い合わせは》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 内匠(たくみ) 陽子・大岩 祥子

電話 078-325-8102(広報直通) FAX 078-393-1021

住所 神戸市中央区波止場町5番6号