

Ploom TECH新フレーバー「ミックス・グリーン・クーラー」発売記念 日本代表バーテンダー監修 『まるごと贅沢 梨フローズン』期間限定販売!!

販売期間：2018年9月3日（月）～9月30日（日）
販売場所：全国のRETHINK CAFE & Mercedes me Tokyo UPSTAIRS



RETHINK CAFE：『まるごと贅沢 梨フローズン』600円（税抜）/アルコール入りは800円（税抜）
Mercedes me Tokyo UPSTAIRS：『まるごと贅沢 梨フローズン』800円（税抜）/アルコール入りは1000円（税抜）

国内販売数400万台を突破した、低温加熱式たばこ「Ploom TECH（プルームテック）」より“梨”をイメージした新フレーバー「メビウス・ミックス・グリーン・クーラー・フォー・プルーム・テック」が2018年9月全国にて発売となることを記念し、全国のRETHINK CAFEとMercedes me Tokyo UPSTAIRSにて、新メニュー『まるごと贅沢 梨フローズン』が2018年9月3日（月）～9月30日（日）の期間限定で販売されることが決定致しました。

『まるごと贅沢 梨フローズン』は、日本代表バーテンダーである山川俊太氏全監修のもと考案されたオリジナルフルーツカクテルで、その名の通り旬の梨の果実を丸ごと1個贅沢に使用しており、まだまだ暑い9月にぴったりな新感覚のフルーツフローズンドリンクです。フルーツの中でも梨は非常に繊細で調理が難しい食材と言われていますが、今回日本代表バーテンダーの絶妙なバランス感覚によりメニュー化を実現しました。ノンアルコールだけでなく、同メニューにウォッカを加えてつくる『まるごと贅沢 梨フローズンカクテル』も同時展開致します。

■RETHINK CAFEとは？

「NO SMOKING, Ploom TECH ONLY」のスタイルで、Ploom TECHを吸う方はもちろん、吸われない方も一緒に楽しめるカフェ。『RETHINK』をテーマに東京、札幌、仙台、大阪など全国に展開。

*渋谷 <http://rethinkcafe-shibuya.jp/sp/> *札幌 <https://rethinkcafe.jp/sapporo/>
*銀座 <http://rethinkcafe-ginza.jp/sp/index.html> *仙台 <http://rethinkcafe-sendai.jp/sp/>
*なんば <https://rethinkcafe.jp/namba/sp/>

■Mercedes me Tokyo UPSTAIRS

https://www.mercedesme.jp/cafe_restaurant/upstairs/

■バーテンダー 山川俊太 Shunta Yamakawa

20歳で日本バーテンダー協会所属のバーに入り、多数のカクテルコンテストに入賞。西麻布の会員制バーcocktailante oboroにてオーナーバーテンダーする傍ら、日本バーテンダー協会六本木支部副支部長を兼任。各企業の新メニュー開発や、イベントプロデュース、雑誌のカクテル製作など多方面にて活動中。美容師や料理人の経験を活かし、アーティストックでデザインされたカクテルが特徴。雑誌掲載履歴 料理通信、東京カレンダー、レオン等

2017 「ルイヴィトン」シークレットコラボレーションディナー
2017 ディプロマティコワールドトーナメントジャパンTOP3
2018 セカイノオワリINSOMNIA train ツアーオフィシャルドリンクプロデュース
2018 olmeqa altos bandera cocktail competition JAPAN 優勝
11月に日本代表として同世界大会に参戦



<報道関係者様からのお問い合わせ先>
「RETHINK CAFE まるごと贅沢 梨フローズン」 PR 事務局 (株式会社TANK内)
TEL:03-4330-4469 FAX:03-5469-0680
松川(080-6814-2509)/ matsukawa@tankpr.jp