

上島珈琲店 期間限定商品

昨夏に引き続き登場する『冷珈(れいこー)ソーダ』『メロンミルク珈琲』

今夏新登場『生姜とジャスミンのグラニータ』

夏の定番商品かき氷2種類『【謹製】宇治抹茶かき氷』『苺のかき氷』を

7月3日(火)より上島珈琲店にて展開!

＝ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社＝

UCCグループで外食事業を担当するユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社(本社/東京都、社長/松橋徹、略称/UFS)は、セルフサービスの主力業態である上島珈琲店にて期間限定商品『冷珈(れいこー)ソーダ』『メロンミルク珈琲』『生姜とジャスミンのグラニータ』と『【謹製】宇治抹茶かき氷』『苺のかき氷』を下記の通り新発売します。

『冷珈(れいこー)ソーダ』『メロンミルク珈琲』『生姜とジャスミンのグラニータ』概要

○商品名:『冷珈(れいこー)ソーダ』『メロンミルク珈琲』『生姜とジャスミンのグラニータ』

○販売期間:2012年7月3日(火)~2012年9月初旬(予定)

○販売価格:『冷珈ソーダ』Sサイズ 400円・Mサイズ 450円・Lサイズ 560円

『メロンミルク珈琲』Sサイズ 430円・Mサイズ 480円・Lサイズ 590円

『生姜とジャスミンのグラニータ』430円(ワンサイズのみ)

※一部、サイズ・価格・取扱いの異なる店舗がございます。

○特長:『冷珈ソーダ』話題の「コーヒー+ソーダ」のオリジナルアレンジコーヒー。

上島珈琲店のダブルネルドリップ方式(※)で抽出したコーヒーは、ソーダと合わせてもクリアで濃厚な味わいがしっかり楽しめます。コーヒーのコクと旨みを味わうことのできる大人のソーダです。

『メロンミルク珈琲』ダブルネルドリップ方式で抽出した濃厚でクリアなコーヒーに、北海道産メロン果汁を使用したシロップとジャムをバランスよく合わせ、爽やかな甘味のミルク珈琲に仕上げました。

『生姜とジャスミンのグラニータ』今夏初登場。今春、期間限定で展開した“生姜とジャスミンのソーダ”をグラニータにアレンジ。生姜の程よい刺激とジャスミン茶の華やかな香りのバランスが絶妙です。



<冷珈(れいこー)ソーダ>



<メロンミルク珈琲>



<生姜とジャスミンのグラニータ>

※ダブルネルドリップ方式

1 度抽出したコーヒーを新たなコーヒー粉でさらにろ過・抽出する、全く新しい方式です。

2 度目のろ過・抽出の際、コーヒー粉の粒子がフィルターと化し、コーヒー液の余分な雑味を吸着します。こうしてできた濃厚なネルドリップコーヒーは、クリアな味わいを実現しています。

『【謹製】宇治抹茶かき氷』『苺のかき氷』概要

- 商 品 名:『【謹製】宇治抹茶かき氷』『苺のかき氷』
- 販 売 期 間:2012年7月3日(火)~2012年9月初旬(予定)
- 販 売 価 格:『【謹製】宇治抹茶かき氷』『苺のかき氷』 480円(ワンサイズのみ)
- 販 売 店 舗:上島珈琲店全店(75店舗)
- 特 長:『【謹製】宇治抹茶かき氷』

特製の抹茶蜜に使用している抹茶粉にこだわり、京都・宇治の老舗より取り寄せました。天明元年(1781年)の創業以来、京都・宇治で二百有余年続く老舗宇治茶専門店「丸宗」八代目当主・入江宗輔(いりえそうすけ)氏は、神前に茶壺の封印を切って奉納する茶壺口切の儀式を行う“口切茶師(くちきりちやし)”であり、その作法は唯一正式な宇治茶師流として古来より伝えられ、代々引き継がれています。入江氏が目利きした宇治抹茶は薫り高く、色鮮やかで風味豊かな逸品です。

『苺のかき氷』

上島珈琲店の苺蜜は苺の果実をふんだんに使用した特製蜜です。その味は甘く、そして程よい酸味を持ち合わせており、口に含むとジューシーな苺の味わいが口全体に爽やかに広がります。



<【謹製】宇治抹茶かき氷>



<苺のかき氷>

- 上島珈琲店 HP <http://www.ueshima-coffee-ten.jp/>
- 上島珈琲店 twitter <http://twitter.com/ueshimacoffee>
- 上島珈琲店 facebook <http://www.facebook.com/ueshimacoffee>

【本件に関するお問い合わせは】

ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社(担当:中川)
東京本社 〒105-0004 東京都港区新橋 6-1-11 Daiwa 御成門ビル
TEL 03-5400-5500 FAX 03-5400-5515