

2022年1月25日

大阪エクセルホテル東急

チョーヤの梅酒を使用したシャンパンモヒートを販売



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/84589/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之（ばんたかゆき））は、2022年2月1日（火）より、BAR & LOUNGE「MIDO」（ミドウ）にてチョーヤ梅酒株式会社の梅酒を使用したカクテル「CHOYA×Champagne Mojito」（チョーヤ×シャンパンモヒート）を販売いたします。

コロナ禍の今だからこそ大阪を盛り上げたい、と地元企業であるチョーヤ梅酒株式会社の梅酒を使用したカクテルを考案いたしました。梅酒は国際的な酒類コンペティション、The San Francisco World Spirits Competition（サンフランシスコ・ワールドスピリッツ・コンペティション）にて、2021年にリキュール世界一の称号である最高栄誉賞「ベスト イン ショウ リキュール」（Best in Show Liqueur/リキュール世界 No1）」を受賞した本格梅酒「The CHOYA CRAFT FRUIT」を使用。梅ピューレの滑らかな口当たりと程よい甘み、酸味のある爽やかな後口が特長の華やかな本格梅酒です。

オリジナルカクテル「CHOYA×Champagne Mojito」（チョーヤ×シャンパンモヒート）は、ライムの代わりに

梅酒の酸味を活かし、炭酸水ではなくシャンパンを満たしてつくります。完熟梅ピューレの濃厚でフルーティな味わいをスッキリとしたシャンパンが引き立て、クラッシュアイスとミントの爽快感でモヒート風にアレンジしました。董のリキュールの鮮やかな紫色がシャンパンの繊細な泡とともにグラスの中できらめく、華やかなカクテルに仕上げました。



CHOYA×Champagne Mojito
(チョーヤ×シャンパンモヒート)



最高栄誉賞を受賞した「The CHOYA CRAFT FRUIT」

ゆらめく水と光が紡ぎだす癒しの空間で、寛ぎの時間をお愉しみください。



【商品概要】

【カクテル名・料金】 CHOYA×Champagne Mojito (チョーヤ×シャンパンモヒート) 2,300 円

【販売期間】2022年2月1日(火)～3月31日(木) 営業時間 14:00～22:00 (L.O.21:00)

【提供場所】BAR & LOUNGE「MIDO」(ミドウ) (大阪エクセルホテル東急 16階)

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/84589/index.html>

※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※大阪府の要請期間および、感染拡大状況に応じて変更の可能性があります。

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & LOUNGE 「MIDO」(ミドウ)

TEL：06-6252-2109 (レストラン直通)

【感染防止への取り組み】

大阪エクセルホテル東急では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき

新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/71593/index.html>

■BAR & LOUNGE MIDO(ミドウ)

大阪エクセルホテル東急 16階

座席/25席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ大阪エクセル
ホテル東急の16階にある BAR & LOUNGE MIDO。
西へ全面にとった窓からは、六甲山に沈む夕日や大阪の
夜景が一望できます。水都大阪をイメージした水盤、職人
技が光る天満切子の照明が織りなすドラマチックな空間で
至極の一杯をお愉しみください。



メディアご担当者様対象に取材・ご試飲・プレゼントパブリティも承ります。

下記担当者までお問い合わせください。

■ 大阪エクセルホテル東急 ■

所在地：〒541-0056 大阪市中央区久太郎町 4-1-15

TEL：06-6252-0109（代表）

＜本件に対するお問い合わせ先＞

大阪エクセルホテル東急 販売促進 マーケティング 末永（すえなが）

電話：06-6252-1119（直通）／FAX：06-6252-3109

メールアドレス：a.suenaga@tokyuhotels.co.jp