

2月21日は「World Kombucha Day」世界中でコンブチャ文化をお祝い！

コンブチャをもっと身近に！お得にお試しあれ！「ENJOY KOMBUCHA WEEK！」を開催

キャンペーン期間：2月20日（日）～2月28日（月）

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）のオリジナルブランドである発酵スパークリングティー「KOMBUCHA\_SHIP」は、2月21日（月）の「World Kombucha Day」※1に際して期間限定のキャンペーン「ENJOY KOMBUCHA WEEK！」を実施いたします。

※1「World Kombucha Day」とは非営利団体のKombucha Brewers Internationalが定めた、世界中のコンブチャの文化を祝う記念日です。



## ■ 「コンブチャ」=NOT 昆布茶 世界で注目の発酵飲料！

コンブチャとはお茶に糖類を加え酢酸菌と酵母由来の菌膜「スコビー」を入れ、発酵させた飲料です。海外では健康志向な人々を中心に人気を博しています。世界中には1,600以上の醸造所が存在し、約1,700億円の市場規模があると言われていています。※Kombucha Brewers International 調べ。一方で、国内においても昨今の健康意識やノンアル需要の高まりを皮切りに注目を集めています。

国内のコンブチャ市場におけるリーディングカンパニーである弊社は、日本のコンブチャ文化を盛り上げるべく「ENJOY KOMBUCHA WEEK！」を開催いたします。ブルワーたちが語るコンブチャの魅力に触れながら、いつもよりお得に、多くの方に様々なシーンでコンブチャをお楽しみいただきたく思います。

### <「ENJOY KOMBUCHA WEEK！」概要>

#### 1) 【大泉工場直営店にて KOMBUCHA\_SHIP 商品一点ご購入につきボトル一本プレゼント！】

①KOMBUCHA\_SHIP Brewery & Tap Room（埼玉県川口市）にて2月20日（日）～21日（月）10:00～16:00

②大泉工場 NISHIAZABU（東京都港区）にて2月21日（月）11:00～20:00

※店内飲食、テイクアウトともに対象。プレゼントボトルのフレーバーは当日のお楽しみ。

#### 2) 【2月21日「World Kombucha Day」にちなんで21%オフ！公式ECサイトで使えるクーポン配布！】

公式 Instagram アカウント (@kombucha\_ship) フィード投稿にてクーポン配布。

クーポン適用期間：2月21日（月）～2月28日（月）

※定期便商品はクーポン割引適用外。クーポンはお一人様一回のみ利用可能。

#### 3) 【メードインジャパンの KOMBUCHA ブルワーが集結！オンライントークセッション】

公式 Instagram アカウント (@kombucha\_ship) にてライブ配信。

日時：2月20日（日）14:00～15:00

内容：コンブチャの魅力、日本のコンブチャ文化、今後の展望など

出演者：「KOMBUCHA\_SHIP」製造販売チーム、「大泉工場」CEO 大泉寛太郎、「Plus Kombucha」菊池陽介氏、  
「SCOBY TEA」高橋ひろこ氏、「Kimy KOMBUCHA」橋本貴美代氏 他。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Public Relations 広報担当

TEL：048-222-1171/FAX：048-222-1177/e-mail：info@oks-j.com

## ■ 発酵スパークリングティー「KOMBUCHA SHIP」

京都の宇治市にある有機栽培にこだわり続けた永田茶園の厳選された茶葉を使用。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

地球環境に配慮した KOMBUCHA 専用の Brewery（醸造所）を完備。衛生管理を徹底し、日本初・唯一の非加熱製法にて製造。全国の飲食店・ホテルを中心に約 90 か所にて販売中。



### <定番 4 種類のフレーバー>

#### 1) ORIGINAL (オリジナル)



ブルワリーの経験、感性が凝縮された、KOMBUCHA\_SHIP のフラッグシップ商品です。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

#### 2) YUZU (ユズ)



徳島県産の分厚い皮が特徴の木頭柚子を、漬け込みました。シャンパンのようなクリアなゴールド。グラスを口元に運ぶと爽やかな柚子の香りが鼻を抜け、清涼感のある香りと味わいの長い余韻を楽しめます。

#### 3) SHISO (シソ)



北海道をはじめとした全国の選りすぐりの産地で栽培された赤紫蘇を乾燥させて漬け込みました。淡い赤色でロゼワインを思わせる外観に、穏やかな口当たりで華やかな紫蘇の香りが口いっぱいに広がります。

#### 4) KUWA (クワ)



栄養素が豊富な桑の葉の乾燥粉末を漬け込みました。淡い萌葱色の液色と濁りがあり、口に含むと緑茶などを思わせる香りと余韻にワイルドグリーンの香りが鼻に抜けます。

## 【KOMBUCHA\_SHIP Brewery & Tap Room】

所在地：〒332 - 0004 埼玉県川口市領家 5 - 4 - 1

営業時間：10：00～16：00

定休日：月曜日（2月21日（月）は通常営業）

TEL：048-222-1171

URL：<https://oks-kombuchaship.com/>



## 【大泉工場 NISHIAZABU】

所在地：〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2-13-13

営業時間：月曜～金曜 11：00～20：00（ラストオーダー19：30）

土曜 11：00～21：00（ラストオーダー20：30）

日曜・祝日 9：00～18：00（ラストオーダー17：30）

定休日：年中無休・夏季休業・冬季休業有り

TEL：03-6427-4749

URL：<http://oks-nishiazabu.com>



## <EC サイトでの購入方法について>

商品：KOMBUCHA\_SHIP（コンブチャ・シップ）

フレーバー：ORIGINAL（オリジナル）、YUZU（ユズ）、SHISO（シソ）、KUWA（クワ）

容量：250ml（炭酸飲料）※1本あたり

URL：<https://www.kombuchaship.shop>



## <会社概要>

会社名：株式会社 大泉工場

代表者：代表取締役 大泉寛太郎

所在地：埼玉県川口市領家 5-4-1

設立：1938年3月（1917年3月創業）

資本金：20,000,000円

URL：<http://www.oks-j.com/>（コーポレートサイト）

事業：FUTURE FUN FOOD（ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売）・goodnature（ジュースマシン

販売）・KOMBUCHA（KOMBUCHA\_SHIP 製造・販売）・REAL ESTATE（不動産関連事業）・1110

CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS\_CAMPUS（スペースレンタル、BBQ レンタル、テ

ントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI)