

＜Pacific DRIVE-IN＞キッチンカープロジェクトが始動！  
世界初のクラフトコーラ専門メーカー＜伊良コーラ＞とのコラボレーションが  
2022年8月1日（月）よりスタートいたします。



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区恵比寿、代表：中村貞裕）が手がける七里ヶ浜海岸沿いのドライブインカフェ＜Pacific DRIVE-IN（パシフィック ドライブイン）＞。七里ヶ浜の水平線と江の島をダイナミックに一望できるテラスに、期間限定でキッチンカーが登場！夏を盛り上げる、さまざまなシーズンドリンクをお届けするキッチンカープロジェクトが始動いたします。

今回のキッチンカープロジェクトのメインとして、世界初のクラフトコーラ＜伊良コーラ（いよしコーラ）＞との初のコラボが実現！移動販売車「カワセミ号」で、東京都内各地に出店し話題を集めた＜伊良コーラ＞と、七里ヶ浜海岸の駐車場で営業している＜Pacific DRIVE-IN＞の間にシンパシーを感じ、更なる相乗効果を期待して今回のコラボレーションに至りました。

ドリンクのベースとなるのは、コーラの実を含む10種類以上のスパイスと柑橘類を秘伝の割合で調合し、コーラ職人によってすべて手作りされた＜伊良コーラ＞の代名詞ともいえる“THE DREAMY FLAVOR”シロップ。“THE DREAMY FLAVOR”シロップを使用した＜Pacific DRIVE-IN＞限定のドリンクを提供いたします。爽快感溢れるクラフトコーラ、オレンジクラフトコーラ、ハイビスカスクラフトコーラ、ソルティクラフトコーラの4種類をパウチスタイルでお楽しみいただけます。また、パッケージデザインは、湘南在住のアーティスト町田ヒロチカさんが描き下ろした限定仕様に。＜Pacific DRIVE-IN＞でしか味わえない特別なく伊良コーラ＞をご用意いたしました。

さらに、さわやかな夏にさっぱりと飲める4種のレモネードもキッチンカーに登場いたします。オリジナルレモネードを基に、4種類のフレーバーをご用意。ベーシックなオリジナルレモネードは、コクのあるブラウンシュガーと合わせました。自家製のストロベリーシロップをトッピングしたストロベリーレモネードは、ストロベリーの甘さがレモンの酸味を引き立てるさっぱりとした飲み心地。フルーティーで甘酸っぱいハイビスカスレモネードは、風味豊かな香りが広がります。パッションフルーツレモネードには、パッションフルーツの果肉がトッピングされ、甘さと酸味が絶妙な一品に仕上がっています。

夏の日差しと波の音が感じられるオープンエアな＜Pacific DRIVE-IN＞キッチンカーで、今しか味わえない貴重な体験をぜひお見逃しなく！

### ■伊良コーラとは？

世界初のクラフトコーラ専門メーカー・専門店。伊良コーラ代表「コーラ小林」が、和漢方職人であった祖父から受け継いだ漢方の製法とクラフトマンシップを基に生み出した、唯一無二のクラフトコーラ。

東京・下落合の小さな自社工房で職人の手により丁寧につくられている。

伊良コーラ Instagram : <https://www.instagram.com/iyoshicola/>

町田ヒロチカ Instagram : <https://www.instagram.com/hirochikamachida/>

### information

名称：Pacific DRIVE-INキッチンカープロジェクト

住所：神奈川県鎌倉市七里が浜東2-1-12

販売場所：Pacific DRIVE-IN横キッチンカー

期間：2022年9月30日（Fri）まで

営業時間：10:00～17:00

※天候により変更の可能性がございます。

オフィシャル素材は下記よりダウンロード頂けます

<https://onl.sc/WJnaNAU>

### 【取材に関するお問い合わせ先】

TRANSIT GENERAL OFFICE

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210

## キッチンカープロジェクト 伊良コーラ コラボレーション

### 伊良(いよし)クラフトコーラ



コーラの実を含む10種類以上のスパイスと柑橘類を秘伝の割合で調合。漢方の製法からインスピレーションを受けた方法で、コーラ職人によってすべて手作りされている“THE DREAMY FLAVOR”シロップを使用したクラフトコーラ。(650yen)

### 伊良(いよし)オレンジクラフトコーラ



“THE DREAMY FLAVOR”シロップを使用したクラフトコーラにフレッシュなオレンジを合わせた柑橘の香りと甘さが相性の良い一品。(700yen)

### 伊良(いよし)ハイビスカスクラフトコーラ



“THE DREAMY FLAVOR”シロップを使用したクラフトコーラにフレッシュで芳醇な香りと、ほのかな酸味が特徴のハイビスカスティを合わせた一品。(700yen)

### 伊良(いよし)ソルティーコーラ



“THE DREAMY FLAVOR”シロップを使用したクラフトコーラにピンク岩塩をトッピング。暑い日に最高の飲み口に！(700yen)

## キッチンカープロジェクト オリジナルドリンク

### オリジナルレモネード



レモンを贅沢に半分使用し、コクのあるブラウンシュガーと合わせたPacific DRIVE-INオリジナルレモネード。(650yen)

### ストロベリーレモネード



オリジナルレモネードに自家製のストロベリーシロップをトッピング。ストロベリーの甘さが、レモンの酸味を引き立てます。(750yen)

### ハイビスカスレモネード



オリジナルレモネードにハイビスカスのシロップをトッピング。華やかな甘さとレモンの酸味がすっきり飲みやすい一品。(750yen)

### パッションフルーツレモネード



オリジナルレモネードに爽やかな酸味が特徴のパッションフルーツを合わせ、爽やかな酸味と甘さが相性のよい一品。(750yen)