

## ロイヤルパークホテル×ミツカン 「ノンアルビネガーカクテルフェア」開催！

～5月1日(土)からロイヤルパークホテルにて期間限定メニュー提供～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO 兼 COO:吉永智征、以下ミツカン)は、ノンアルビネガークラブの取り組みとして、ロイヤルパークホテル(所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人:笹井高志)とのコラボレーション企画、お酢ドリンク「フルーティス™」などを使用した「ノンアルビネガーカクテルフェア」を、5月1日(土)～6月30日(水)に期間限定で開催いたします。

### ロイヤルパークホテル×ミツカンコラボレーション企画

#### 【ノンアルビネガーカクテルフェア】

期間 : 2021年5月1日(土)～6月30日(水)

店舗 : ロイヤルパークホテル 1階シンフォニー/フォンテーヌ 地下1階:ロイヤルスコッツ ※変更の可能性あり

ロイヤルパークホテル公式サイト URL: <https://www.rph.co.jp/>

メニュー:バーテンダー6名が考案したオリジナルレシピ

- ① Tropical Princess
- ② FLORAL BEAUTY 酢カッシュ
- ③ Frozen Fruity Su
- ④ ブルーベリー黒酢 豆乳シェイク
- ⑤ ビネガーフルーツヨーグルト
- ⑥ ポン酢とトマトのジンジャー



## ノンアルビネガークラブについて

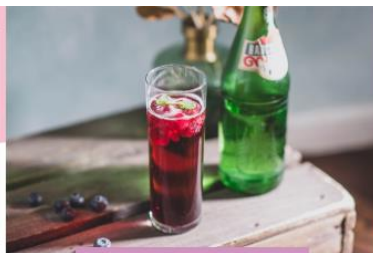
ノンアルビネガークラブは、「お酒を飲める人にも飲めない人にも飲食シーンをもっと楽しんでいただきたい」そんな思いをもった飲食店のみなさまとともに活動しています。アルコール類は、カクテルづくりのキックカになると言われますが、同じ発酵食品のビネガーはその役割を果たし、果実などの甘みや香りをまとめてくれます。ビネガーとカクテルは相性抜群で、ビネガーをベースに、ジュースやお茶、炭酸などを混ぜ合わせることで、バランスの良い本格カクテルができあがります。見た目も味わいも鮮やかで楽しみが膨らみます。

ノンアルビネガークラブ特設 WEB サイトでは、カクテルコンテストで世界一に輝いた神戸「サヴォイオオマージュ」の森崎和哉さん、ノンアル専門バー「Low Non Bar 日本橋」の高橋さん、料理研究家の塩山舞さんに開発いただいたレシピをご紹介します。

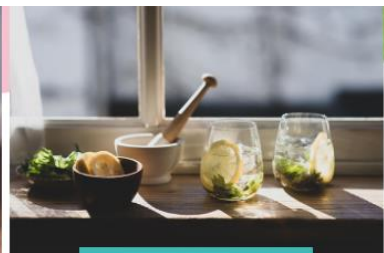
ノンアルビネガークラブ特設WEBサイト: <http://www.mizkan.co.jp/vinegar-club/>



ピーチパナシェ



ピンクジンジャーエール



和モヒート



リアルスパイシージンジャーエール



ノンアルソルティードック



フローズンベリーミルク

## 商品紹介

【フルーティス ざくろラズベリー/シャルドネ/ピーチライチ】



「フルーティス」は、フルーティで飲みやすい、おいしいりんご酢ドリンクです。りんご酢に果汁を合わせ、酸味がやわらかでほどよい甘みの、こだわりの味わいに仕上げています。一日の始まりのスイッチに、家事や仕事の合間のリフレッシュに、夕食後やお風呂上りのくつろぎタイムなどにぴったりです。自分らしく気持ちの良い暮らしをしたい、そんな方におすすめです。「フルーティス ざくろラズベリー」「フルーティス シャルドネ」「フルーティス ピーチライチ」は、4倍希釈タイプです。水や炭酸水、牛乳などお好みでいろいろな飲み方を楽しめます。

ミツカンには、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞  
ミツカングループお客様相談センターHP：<http://faq.mizkan.dga.jp/>