

飲む点滴!季節のフルーツをまるごと加えた、無添加・砂糖不使用の「フルーツ甘酒」です。

こだわり産地の無添加フルーツジュース専門店・こちる(江東区亀戸7-9-14 1F)では、冬のホットメニューとして、無添加・砂糖不使用・アルコール0%の「フルーツ甘酒」の販売を開始しました。



<u>フルーツ甘酒とは?</u>

近年、甘酒の高い栄養効果が見直され、甘酒の種類も多彩になってきました。

フルーツ風味の甘酒も見かけるようになりましたが、あくまで加工された果物、果汁を使用したもの。

当店の「フルーツ甘酒」は、生のフルーツをそのまま甘酒とブレンドし、果肉ごと味わって頂ける一品となっています。 甘酒の栄養はそのままに、さらに果物の栄養とおいしさが加わった、当店オリジナルの商品です。

第一弾は、柿をブレンドしたフルーツ甘酒が登場。

果肉の食感がよく、甘みが強い和歌山県産の富有柿を、甘酒1杯につき、半個を贅沢に使用しています。

ストレートの甘酒より、優しい甘さが追加され、お子様や甘酒が少々苦手な方にも飲みやすい仕上がりとなっています。 柿の最盛期が終わる頃には、みかんなど旬のフルーツが登場予定です。



こだわりの甘酒

フルーツをブレンドするベースの甘酒は、地元・江東区亀戸で創業80年以上の老舗、佐野味噌醤油株式会社(屋号:佐野みそ 亀戸本店 所在地: 江東区亀戸1-35-8)のオリジナル甘酒を使用。

無添加・砂糖不使用の、米麹で丁寧に作られた甘酒です。

フルーツの果肉と米麹の食感のバランスが絶妙で、まるで食べる甘酒。

腹持ちもよいため、朝食やおやつがわりとしても、楽しんで頂けます。

フルーツジュース専門店ならではのホットメニュー

当店では、秋冬メニューとして、「フルーツ甘酒」の他、「自家製レモネード」、生の生姜をそのまますりおろして加えた「ゆずジンジャー」など、様々なホットドリンクをラインナップしております。

いずれも、素材にこだわった無添加ドリンクとなっています。

商品概要

フルーツ甘酒 …450円(税込)

※上記メニュー他、常時8~10種類のジュースメニューならびに軽食類をご用意しています

店舗情報

こだわり産地の無添加フルーツジュース専門店「こちる cochill juice」

所在地 東京都江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F

電話番号 03-5875-5116

営業時間 10:00~20:00

定休日 木曜日 (祝日の場合は営業)

HP https://cochill.myflawless.co.jp/

会社概要

株式会社マイフローレス

所在地 東京都江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F

代表者 代表取締役 兒嶋 洋平

設立 2019 年 2 月

資本金 400 万円

事業内容 喫茶店等の飲食店の経営・ケータリング業

キャラクター商品の企画・制作及び販売

URL https://cochill.myflawless.co.jp/

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000006.000060657.html

株式会社マイフローレスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/60657

製造風景の撮影、ドリンクの試飲対応可能です。