

PRESS RELEASE

報道関係各位

2018年1月9日
株式会社大泉工場

お茶を発酵させた KOMBUCHA を原料にしたホットメニュー
スポーツ後の楽しみ方を提案する「Hot Lemonade」など新商品を販売
～身体の芯から温まる、健康志向を追求～

株式会社大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役社長：大泉寛太郎）が運営する、お茶を発酵させた KOMBUCHA（コンブチャ）をメインメニューとした店舗「大泉工場 NISHIAZABU」では、身体の芯から温める新商品を販売いたします。

発酵した KOMBUCHA を取り入れた「Hot Lemonade（ホット レモネード）」と熊本産の柑橘3種類と生姜をベースにしたコールドプレスジュース「Citrus Ginger（シトラス ジンジャー）」を2018年1月10日（水）に販売いたします。

■スポーツの後に発酵した KOMBUCHA をホットドリンクで！

2018年、新商品の第1弾は、KOMBUCHA を使用した「Hot Lemonade」を展開いたします。有機のレモンと生姜を使用しているため、味もすっきりして飲みやすく、クエン酸の疲労回復、ビタミンによる免疫力アップなどの健康を意識した商品になります。



新商品開発の経緯として、店舗特性である西麻布周辺は、スポーツ（マラソン）を楽しんだ後にご来店される傾向があります。身体の芯から温める商品を提供することで、KOMBUCHA の新たな楽しみ方をお客様にご提案するため開発をいたしました。

■柑橘の爽やかさと旨味を押し出したコールドプレスジュース

コールドプレスジュース「Citrus Ginger」は、季節限定の柑橘と生姜をベースにした新商品になります。3種類の柑橘と生姜を使用し、爽やかな味わい表現。各世代にも味に抵抗感なく、楽しめるのが魅力です。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 広報部 プロモーション課 林

TEL : 048 - 222 - 1171 / FAX : 048 - 222 - 1177

e-mail : t.hayashi@oks-j.com

<商品情報>

1) 商品名：Hot Lemonade (ホット レモネード)

価格：600円 (税込)

発酵した KOMBUCHA を使用し、有機のレモンと生姜をベースにしている、爽やかですっきりした味わい。身体の芯から温まる商品。



～KOMBUCHA とは～

昆布茶ではなく、紅茶キノコのことで、モンゴルやロシアなどで伝統的に飲まれるようになりました。お茶に砂糖と、酵母菌などを加えて培養。当社の KOMBUCHA は、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様を始めとした世界中の厳選された茶葉を使用。衛生管理も徹底し、世界のクラフトビール技術を応用して製造をしております。

2) 商品名：Citrus Ginger (シトラス ジンジャー)

価格：800円 (税込)

3種類の柑橘と生姜をベースにした、爽やかな味わいを楽しめる商品。各世代にも味に抵抗感なく、楽しめるのが魅力。



店舗概要

店舗名：大泉工場 NISHIAZABU

所在地：〒106-0031 東京都港区西麻布2-13-13

TEL：03-6427-4749

営業時間：8:00～22:00 (年中無休)

座席：20席

メニュー： KOMBUCHA (オリジナル、限定フレーバー)、コールドプレスジュース (グリーンデトックス、ビーツルーツ、キャロット ウィズ アマザケ) 他

URL: <http://oks-nishiazabu.com>