

2017年6月29日

株式会社大泉工場

クラフトビール出身の当社ヘッド・ブルワーが厳選

KOMBUCHA (コンブチャ) 夏季限定4種類フレーバーを順次販売

～この夏の体調管理に！腸内環境を整える発酵ドリンク～

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、発酵をキーワードにした「大泉工場 NISHIAZABU」では、2017年6月29日（木）より夏の特別企画として、緑茶と紅茶の発酵ドリンク KOMBUCHA（コンブチャ）の限定フレーバー4種類を順次販売いたします。1樽（18リットル）ずつの開栓となり、売り切れ次第、終了とさせていただきます。

2017年4月のオープン以降、ご来店されるお客様のリピートの割合が高まっており、夏に向けた飲みやすく新しい KOMBUCHA 限定フレーバーを求める声を多く頂戴しておりました。今回、クラフトビール出身の KOMBUCHA ヘッド・ブルワーにより、新しい感覚のフレーバーを考案しましたので、ぜひお楽しみください。

商品名：KOMBUCHA 限定フレーバー
価格：600円（税込）
内容量：250ml



第1弾：KOMBUCHA×ショコラミント ～デザートのような感覚で、香ばしいKOMBUCHA～

スーパーフードのカカオニブスとスペアミントをミックスしたデザートのような感覚。ミントの爽やかな感覚と香ばしく、大人な味わいを楽しめるフレーバーです。



第2弾：KOMBUCHA×Hop シリーズ NZ Motueka（モトウエカ） ～ニュージーランド産の希少なホップを堪能～



ニュージーランド産の希少なホップ「Motueka（モトウエカ）」を使用した KOMBUCHA でシトラスとトロピカルフルーツが香るフレーバーです。

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

第3弾：KOMBUCHA×甘夏

～柑橘系は、夏の猛暑にぴったりの甘夏～

愛媛産有機栽培の甘夏を米国のGoodnature社のジュースマシン「X-1」（当社が日本の総代理店）を使い、コールドプレスジュースにしたKOMBUCHAは甘くほろ苦い、夏にぴったりのフレーバー。



第4弾：KOMBUCHA×Chai（チャイ）

～マダガスカル産のオーガニックバニラビーンズ、4種類のスパイスをミックス～

乳製品の代わりにマダガスカル産のオーガニックバニラビーンズを使用。更に4種類のオーガニックスパイス（多年草のカルダモン、クローブ、シナモン、ジンジャーパウダー）をミックスしたKOMBUCHAですっきり飲めます。



■発酵ドリンク“KOMBUCHA”とは

昆布茶ではなく、紅茶キノコのこと、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。紅茶と緑茶に砂糖と、酵母菌を加えて培養しています。広く米国でも販売され



ている発酵ドリンクで、米国では450億円市場（当社調べ）と言われており、ナチュラルスーパーやコンビニでも手軽に購入できる商品になっています。当社のKOMBUCHAオリジナルは、フルーティーな酸味を感じるスッキリした味わいです。

■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、コンブチャクレンズ他

URL： <http://oks-nishiazabu.com>

