

Press Release



無限に飲める！？「テキーラ×ぽん酢」の和風テキーラ “テキぽん”でこの夏をアゲる

更にメキシカンなスパシーメニュー新登場！

- 2019年7月4日(木)～9月30日(月) 居酒屋 土間土間 全店で販売 -

コロナドグループの株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)では「居酒屋 土間土間」(全国136店舗 ※2019年6月1日時点)にて、2019年7月4日(木)から9月30日(月)まで、テキーラをぽん酢で味わう“テキぽん”をはじめとする期間限定メニュー11品を販売します。

「テキーラ×ぽん酢」の和風テキーラ

メキシコ発祥のテキーラは、飲み会を大いに盛り上げてくれる楽しいお酒。ですが度数が高い為苦手とする方も少なくありません。そんな苦手意識を払拭し、延々に飲めてしまうかのように楽しめるのが、テキーラとぽん酢を合わせた“テキぽん”です。

まずテキーラショットをぐいっと飲んだ後に、チェイサーの様にぽん酢をぐいっと流し込みます。テキーラの独特な風味が口に広がった後に、柑橘系のほのかな爽やかさが追いかけてきます。喉への刺激がぽん酢で中和されてスッキリ。思わずお酒が進んでしまう口あたり。飲みやすさだけでなく、ぽん酢に含まれる鰹や昆布の旨味がテキーラの味わいに奥行きを与えます。そんなクセになる組み合わせを是非お試しください。



■テキぽん 490円



テキーラとスパシーメニューを合わせた魅惑のマリアージュ

テキーラと合わせて、メキシカンスパシーな料理をご用意しました。ハラペーニョ等を使ったスパシーメニューは、様々なテキーラカクテルとの相性抜群です。

ハラペーニョがたまらない熟成赤身ステーキ。メキシカンソースにアボカドやトマトを合わせたTACOサラダ。サルサソースを絡めるペペロンチーノ風さしめん。タコスシーズンングやタバスコが決め手のブラックジャンバラヤ。

ひんやり美味しいテキーラのフローズンカクテルは、見た目も可愛くトロピカルで夏にぴったりです。

テキーラとスパシーな料理を合わせて、メキシカンな夏の飲み会をお楽しみください。

「スパイシー×テキーラ」メニュー一覧



■ 燃烧系！スパイシーステーキ
790円

食べればわかる！
熟成赤身×スパイシーソースの
最強コラボ！



■ 真夏のブラックジャンバラヤ
690円
※ましましガーリック+50円

真っ黒ライスのインパクトに負けない
真夏にヤミつくジャンバラヤ



■ チキンと夏野菜のペペロンきしめん
590円

ごろごろ夏野菜がうれしい！
ハラペーニョサルサで味変も楽しい



■ アボとまTACOサラダ
490円

メキシカンソースが
あとひく美味しさ



■ フローズン☆ハイビスカス
550円

ひんやり甘酸っぱい
フローズンのテキーラカクテル



■ フローズン☆トロピカル
550円

お口にトロピカルが広がる
フローズンのテキーラカクテル



■ お仕置き☆ハラペーニョ
550円

突き抜ける辛さが
宴を盛り上げる



■ アゲアゲ☆レモンサワー
490円

テキーラ×レモン
飲みやすさ抜群！




■ アゲアゲ☆ライムサワー
490円

テキーラ×ライム
ぐいっと飲める！

※ドライバー・20歳未満のお客様の飲酒は固くお断りいたします。

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。※お米は国産米を使用しています。
※期間限定メニューは、販売数量に達し次第終了となります。

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 ===== 

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00 / 土10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報企画課 担当 米村・細谷・安田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201