

空気を混ぜて飲みやすさ倍増！新感覚低アルコールカクテル誕生  
パフォーマンスでも楽しめる“プチ贅沢”な飲み方をご提案

## 『Foodiun Bar 一瑛』 関東全店にて “エアミックス” 提供開始！

2012年2月14日（火）より

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）は、「Foodiun Bar 一瑛」にて、2月14日（火）より新感覚低アルコールカクテル“エアミックス”の提供を開始いたします。

“エアミックス”とは、リキュールやフレッシュフルーツなどを特製のエアミックスシェーカーでシェイクした後、ソーダを加えたカクテルで、空気を多く含みキメ細かな泡が特徴です。口当たりが良く、アルコール度数も3～4%と低めのため、お酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。さらに、店舗ごとにシェイカーを使った様々なパフォーマンスをご用意し、いつもと違うちょっと贅沢な飲み方をご提供いたします。

是非こちらの機会に『Foodiun Bar 一瑛』にて、“エアミックス”をお試しください。

### 【『Foodiun Bar 一瑛』 エアミックス 概要】

#### ※エアミックスとは※

リキュールやフレッシュフルーツなどを特製のシェーカーでシェイクした後、ソーダを加えたフルーツ感たっぷりの新感覚“smooth cocktail”

- 開始日： 2012年2月14日（火）～
- 対象店舗：『Foodiun Bar 一瑛』 関東全店舗

#### ■特徴：

##### ①飲みやすさ

空気を多く含みキメ細やかな泡が特徴で、非常に優しい口当たりとなります。  
アルコール度数も3～4%となっており、お酒が苦手な方にもおすすめです。

##### ②パフォーマンス

特製シェーカーは片手で持つことが可能なためパフォーマンスにも幅が広がります。  
店舗ごとのオリジナルの妙技をお楽しみください。

#### ■メニュー内容：

- ・ミドリ（メロンリキュール＋季節のフルーツ）
  - ・ルジェカシス（カシスリキュール＋季節のフルーツ）
  - ・マリブ（マリブリキュール＋季節のフルーツ）
- 各¥683（税込）



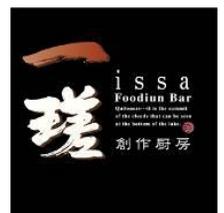
※初回のフルーツは「パイナップル」と「キウイ」をミックス。  
今後も季節に応じたフルーツでお肌にも嬉しい「エアミックス」を提供してまいります。

### <Foodiun Bar 一瑛>

一瑛では、カクテルのお好みをスタッフへお伝えすると、貴方だけのオリジナルカクテルをお作りするサービスを行っており、お客様一人一人違った楽しみ方を提供しております。

是非、一瑛で美味しい自分好みのカクテルを作ってみてはいかがでしょうか。  
また、ドリンクメニューだけでなく、フードメニューも充実しており、和・洋・中、様々な創作メニューをお召し上がりいただけます。研ぎ澄まされ、洗練された料理の味はまさに絶品。見た目も味も、満足していただけることでしょう。

洗礼された大人の雰囲気漂う、しっとりと落ち着いた時間を、是非この機会にお楽しみくださいませ。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～  
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・前山  
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～  
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075