

## 丸搾りレモン<sup>ブチ込み</sup>サワー

『Let's ÷ JINRO』をダイナミックにたのしむ飲み方！

# 「丸搾りレモン<ブチ込み>サワー」登場！

～今日は、搾ってみませんか～

レモンをまるまる搾って！レモンを丸ごとグラスにブチ込む新感覚レモンサワー。

「JINRO」「JINRO マッコリ」などを輸入・販売する眞露株式会社(本社:東京都港区 代表取締役:楊<sup>ヤン</sup>仁<sup>イン</sup>集<sup>ジフ</sup>)は、主力商品である「JINRO」のキャンペーン「Let's ÷ JINRO」の一環として、従来のレモンサワーをより美味しく味わっていただくための飲み方、「丸搾りレモン<ブチ込み>サワー」を今月より料飲店様へご提案してまいります。従来の約2倍の果汁が抽出できる特殊なレモンスクイザーで、まるまる搾ったレモンのたっぷり果汁、搾ったレモンの半身をまるごとグラスにブチ込むことで、飲むたび香る豊かなレモンの酸味と心地よいビター。甲類焼酎「JINRO」だから実現できる飲み応え充分のガツンとくる味わいに、見た目も強烈なインパクトの新感覚レモンサワーです。



# JINRO

## ■ 強果汁、強香り、強アルコールが自慢の3強レモンサワーの特徴は、

剣山型の特殊な形状のレモンスクイザーで搾り出す“たっぷり果汁”。その搾ったレモンの半身をグラスに入れば、飲むたびにレモンの豊かな酸味と皮からあふれる心地よいビターな香りを楽しみ、レモンの旨みと酸味の強さあふれる果汁の美味しさが口の中いっぱい広がります。割り方の黄金比は「JINRO」1 に対して「炭酸」2。たっぷりのレモン果汁が焼酎、炭酸と絶妙に溶け合います。“酸味と香り”レモンの全てと炭酸の爽快感、ガツンとくる“お酒感”を同時にしっかり楽しめるアルコール度数約7~8%のレモンサワーに仕上がります。強果汁、強香り、強アルコールの3強「丸搾りレモン<ブチ込み>サワー」はその超スッキリな味わいで料理を引き立て、ガツンとくる飲み応えはこってりしたお肉料理にぴったりです。



## ■ たのしすぎるレシピ！

シンプルなレシピと思いがちですが、サワーは自分好みに調整できるドリンクです。もっとガツンとお酒を感じたい方は「JINRO」を多めに、さらにすっきりとレモンの酸味を楽しみたい方はレモンの半身をもう1個丸搾り果汁をプラスして。自分にぴったりのお酒を自分で作るという楽しさが体感でき、飲み場をより一層楽しい場に。「Let's ÷ JINRO つくるのも、たのし〜お酒、」というブランドアイデンティティのもと、今後も様々なご提案で、お酒の場をよりいっそう盛り上げ、料飲店様に貢献したいと考えております。

### 【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

眞露株式会社 マーケティング部 PR担当 信太

電話 03-5403-9575 FAX 03-5403-9568

MAIL [mktg@jinro.co.jp](mailto:mktg@jinro.co.jp)

### 【本件に関する読者様のお問い合わせ先】

\* 紙誌面に掲載いただく場合は、下記の電話番号でお願いします

眞露株式会社 お客様相談室 電話 0120-460-580