

2017 年 10 月 5 日

JR 九州「或る列車」のドリンクメニューに採用！

うまさを感じる強炭酸水『KUOS-クオス-』

株式会社 OTOGINO（オトギノ：代表取締役社長 鬼武公洋 本社 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1）の E-コマースにて販売している主力商品、うまさを感じる強炭酸水「KUOS-クオス-」が、JR 九州の運行する幻の豪華客車「JRKYUSHU SWEET TRAIN『或る列車』」（<http://www.jrkyushu-aruessha.jp/>）のドリンクメニューに採用されました。『或る列車』では、九州の厳選された食材で至高のスイーツをご提供することでお客様に九州の魅力を発信しており、この度「強炭酸水 KUOS-クオス-」が『或る列車』の運行区間でもある事から採用が決まりました。2017 年度下期（10 月～3 月）の運行コースである「長崎コース（佐世保駅～長崎駅間）」より提供が開始されます。『或る列車』は、豪華な車内で自然豊かな車窓風景を眺めながら、九州各地の厳選された旬の食材を用いたスイーツコースを楽しめる至福の D&S 列車です。



★うまさを感じる強炭酸水『KUOS-クオス-』オフィシャルサイトはこちら

<http://www.kuos.jp/>

【強炭酸水『KUOS-クオス-』とは】

クオスは、不純物が一切含まれていない純水をベースに作られた強炭酸水です。大分県日田市で採れた豊かな水を特殊な製法により不純物ゼロ・雑味ゼロの高純度の水に磨き上げました。強い炭酸水を作るためには高い圧力が必要不可欠です。クオスは自然界の標準大気圧の 3 倍以上という高い圧力をかけながら、丁寧に炭酸を充填させます。1 気圧下では 3.4～3.5GV が限界だが、高い圧力をかける事で 5.5GV の充填が可能になりました。炭酸ガスを入れる工程では、独自製法により炭酸を 3 度に分けて丁寧に混ぜ込むことで、炭酸を最大限に溶かし込んでいます。水源は、水の郷 100 選にも選ばれ「水郷の里」として名高い大分県日田市。保存料は一切使用しておらず、超軟水なので雑味のないまろやかな味わいが美味しい、日本人に好まれる炭酸水です。



※炭酸の強さの測定方法について

http://www.kuos.jp/wp/about_soda/125/

【価格】

1 ケース (500ml×24 本) 1,650 円 (税込)

【KUOS〔クオス〕 EC サイト】

■楽天市場店

<http://item.rakuten.co.jp/otogino/hokuto-03/>

■Yahoo!ショッピング店

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/maborosiya/hokuto-03.html>

【KUOS〔クオス〕 Facebook ページ】

<https://www.facebook.com/kuosjp>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 OTOGINO

担当者 総合企画営業本部 ブランド推進室 上田 (ウエダ)

所在地 〒877-0078 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1

電話番号 0973-26-0509

FAX 番号 0973-28-7799

Mail public@otogino.co.jp

ホームページ <http://otogino.co.jp>

【株式会社 OTOGINO について】

屋号 株式会社 OTOGINO (オトギノ)

代表取締役 鬼武公洋

本社住所 〒877-0078 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1

TEL 0973-26-0444 / FAX 0973-26-0445

ホームページ <http://otogino.co.jp>

Facebook ページ <https://www.facebook.com/OTOGINO>

設立 2003 年 8 月 8 日