

NEWS RELEASE

2019年9月5日 リカー・イノベーション株式会社



栄養豊富なスーパードリンク「甘酒」専門の ゴーストレストラン「あま酒研究所」が秋葉原にオープン！ ～ノンアルコールの「甘酒カクテル」をテイクアウト販売開始～

リカー・イノベーション株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役：荻原恭朗）は、「飲む点滴」と呼ばれるほど栄養価の高いドリンク「甘酒」を専門とした、テイクアウト専用のゴーストレストラン「あま酒研究所」を秋葉原に2019年9月6日（金）から2019年9月30日（月）の期間限定でオープンします。

◆「あま酒研究所」とは？

「あま酒研究所」は、「飲む点滴」と呼ばれるほど栄養価が高く、美容や健康、さらには疲労回復の効果も期待できるとされるスーパードリンク「甘酒」をベースに、野菜やフレッシュフルーツなど、独自のブレンドでつくったノンアルコールの「甘酒カクテル」を販売する、テイクアウト専用のゴーストレストラン（*）です。今後は、Uber Eatsといったフードデリバリーサービスを通じて展開も予定しています。



*店舗を持たない営業スタイルの飲食店のこと。場所を間借りして調理を行い商品を販売する無店舗型レストラン。

◆米麹からつくった「甘酒」ベースの「甘酒カクテル」

「あま酒研究所」で販売する「甘酒カクテル」は米麹からつくった「甘酒」をベースにしているので、米麹本来の優しい風味とほのかな甘味、野菜やフレッシュフルーツの味わいが合わさり、ここでしか味わえない新感覚の味わいになっています。価格は1杯400円（税込）からで、全6種類の中からお選びいただけます。



・あま酒（400円／税込）
美白・美肌にも効果が期待できるスーパードリンク。
優しい風味と、ほのかな甘味が楽しめます。



・とまとあま酒（500円／税込）
濃厚な甘酒にトマトの酸味をプラス。爽やかな飲み口が楽しめます。



・オレンジあま酒（500円／税込）

オレンジとシナモンの香りが口いっぱいに広がります。



・豆乳あま酒（500円／税込）

豆乳のコクときな粉の甘味が加わって、濃厚さNo.1。まるやかで優しい味わいです。



・ヨーグルトあま酒（500円／税込）

「甘酒はこってりして苦手」という方にも美味しくお飲みいただける、爽やかな味わいです。



・あま酒パインフロート（500円／税込）

バニラアイス入りで、飲みやすさNo.1。パインの爽やかな甘みと甘酒が絡みます。

◆日本酒飲み比べ専門店「KURAND SAKE MARKET」が監修

「あま酒研究所」は、100種類の日本酒が飲み比べし放題の飲み比べ専門店「KURAND SAKE MARKET（クランドサケマーケット）」がプロデュースしています。KURAND SAKE MARKETの一角を間借りして営業するため、平日昼（14:00～17:00）は、着席にて「甘酒ドリンク」を提供可能となります。また、KURAND SAKE MARKETの営業中はテイクアウトの販売も行います。

<KURAND SAKE MARKET> <https://kurand.jp/sakemarket/>

【店舗概要】

- 店舗名称：あま酒研究所
- 住所：〒101-0021 東京都千代田区外神田4-4-2
HULIC & New AKIHABARA 10F
- 提供期間：2019年9月6日（金）～2019年9月30日（月）
- 営業時間：平日：14:00～17:00（16:30LO）※着席可
土日祝：14:00～17:00（16:30LO）
17:00～23:00（22:30 LO）
※平日夜、土日祝の昼夜はテイクアウトのみ
- 電話番号：03-5244-4399
- 公式HP：<https://kurand.jp/sakemarket/amazakelabo>



【本件に関するお問い合わせ】

「あま酒研究所」PR事務局 担当：辻本
電話番号：03-6806-3777
Email：lipr@liquor-innovation.co.jp