

**「かわいい」とSNSで話題沸騰！
「金平糖×日本酒」がお店で体験できる
期間限定キャンペーンを開催！
～金平糖×日本酒の新しい出会いを体験～**

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)が運営する、100種類以上の日本酒が時間無制限で飲み比べ放題の「KURAND SAKE MARKET(クランドサケマーケット)」(以下、「当店」)は、SNSで話題になった「金平糖×日本酒」を、「KURAND SAKE MARKET」全店(池袋・上野・新橋・渋谷・新宿・横浜・秋葉原)で、2020年2月19日(水)～3月3日(火)の期間限定で提供します。料金は当店の日本酒飲み比べ放題プランの料金(3,000円/税別)に含まれます。(※杯売はしておりません。)

「金平糖×日本酒」について

「金平糖×日本酒」は、日本酒に金平糖を入れて飲む新しい日本酒の楽しみ方です。日本酒に金平糖を入れた写真がtwitterに投稿されると、瞬間に拡散され、その投稿のリツイートは万を超え話題となりました。

昔懐かしく色鮮やかな金平糖を日本酒に入れることで、かわいらしい日本酒カクテルに変身します。また、ゆっくりと溶けている金平糖が日本酒の味いにほのかに甘さを加え、日本酒の味いに新しい変化を生みます。



＜キャンペーン概要＞

- ・提供期間:2020年2月19日(水)～3月3日(火)
- ・開催店舗:KURAND SAKE MARKET全店(池袋・上野・新橋・渋谷・新宿・横浜・秋葉原)
- ・料 金:3,000円(税別)※通常の飲み比べ放題プランの料金に含まれます。
- ・注意事項:席に限りがあります。キャンペーン期間中は混雑が予想されますので、事前のご予約をおすすめします。また、提供する商品は、予告なく変更する場合がございます。
- ・詳細ページURL:<https://sakemarket.kurand.jp/blog/64870>

「金平糖×日本酒」の味わいとおすすめの日本酒の組み合わせ

金平糖の程よい甘さと香りが日本酒にうつり、風味豊かな味わいに。更にソーダで割ることで爽やかさが増し、とても飲みやすい日本酒サワーになります。

＜「金平糖×日本酒」におすすめの日本酒＞

- ・大垣わたなべ

女性蔵元杜氏が醸す「水の都大垣」の美酒です。

<https://kurand.jp/products/ogakiwatanabe>

- ・Tehajime(テハジメ)

初めての出会いを演出する超甘口の食前酒です。

<https://kurand.jp/products/te-hajime>



Twitterで話題沸騰

弊社が運営するTwitterアカウントにて、日本酒に金平糖を入れた新しい飲み方を提案する内容を写真付きで投稿したところ、投稿とともに拡散され、リツイート数は2万件、いいね数は6万件を超え、話題となりました。

投稿した写真は、ピンク色のやわらかい字体が特徴の日本酒「大垣わたなべ」のボトルと、グラスの中でふわふわと舞う金平糖が特徴的な写真でした。この投稿には、「かわいい」「女性におすすめしたい」「家でも試せそう」といったコメントが殺到しました。

<ツイートの詳細はこちら>

https://twitter.com/kurand_info/status/1218028127714078722

KURAND お酒ならKURAND (クランド) 
@KURAND_INFO

金平糖を日本酒に入れると、甘くて飲みやすい可愛いカクテルに。



午後1:31 · 2020年1月17日 · Twitter for iPhone

|| ツイートアクティビティを表示

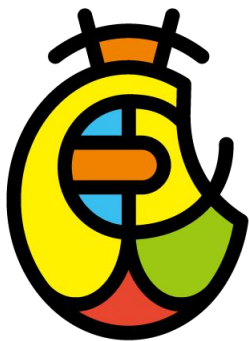
2万 リツイート 6.3万 いいねの数

取材/キャンペーン内容掲載について

当キャンペーン期間中は、全ての店舗にて自由にご取材いただけます。各誌、メディア関係者様だけでなく、個人でSNSを運用されているインフルエンサー様、個人ブログを運営されているライター様のご取材也大歓迎です。是非店舗にお越しくださいませ。

当キャンペーンに関するご取材やキャンペーン内容掲載をご希望の方は info@kurand.jp までご連絡ください。

「KURAND SAKE MARKET」について



KURAND
SAKE MARKET

「KURAND SAKE MARKET (クランドサケマーケット)」は全国各地の酒蔵で造られた日本酒を100種類以上、時間無制限で自由に飲み比べることができる、新しいタイプの日本酒テイスティングバーです。

世の中にあまり出回らない稀少なお酒や、「雪見だいふく × 日本酒」といった新しい飲み方の発見まで、あなただけのお酒の楽しみ方を見つけてみてください。料理の持ち込みが自由のため、お好きな料理と日本酒のペアリングもお楽しみいただけます。

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

【本件に関するお問い合わせ】

担当: 辻本

電話番号: 03-6806-3777

Email: info@kurand.jp