

## 《プレス試飲会のご案内》

**ホテルグランヴィア岡山カバヤ食品の初コラボレート商品**  
**『ジューCカクテル』を8月1日に発売**  
【プレス試飲会日時】2013年7月30日(火)16:00~18:00  
【会場】ホテルグランヴィア岡山 19F スカイラウンジ「アプローズ」

謹啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町 社長：渡部 次拓）とカバヤ食品（岡山市北区御津野々口 社長：野津 喬）は、カバヤ食品の清涼菓子「ジューC」の顆粒（一部オリジナル）を使用した「ジューCカクテル」を企画し、8月1日（木）からホテルグランヴィア岡山のスカイラウンジ「アプローズ」で販売いたします。



「ジューCカクテル」は、「ジューC」を子どもの頃に食べたことがある方にも懐かしく感じていただきながら楽しんでいただくことをコンセプトに開発したもので、今回発売するのはカクテル3種とノンアルコールカクテル2種です。

「KBY 2shot Gun」と名付けたカクテルは、今回特別に岡山県産の白桃、マスカット、ピオーネの果汁をそれぞれに配合した「ジューC」の顆粒を使用した見た目にも楽しいオリジナルメニューです。

ホテルグランヴィア岡山は、地域貢献をミッションとし、地域との連携強化により、地産地消の積極的推進、伝統工芸等地域の魅力の発信を目指しております。今回もその一環として、賛同いただいたカバヤ食品との初のコラボレーションで「ジューCカクテル」の発売が実現しました。

つきましては、発売に先がけて報道関係の皆さま方にぜひお試しいただきたく、下記の通り、プレス試飲会を開催させていただきます。

ご多忙中のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、何卒ご参加賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

記

【日 時】 2013年7月30日(火) 16:00~18:00

【場 所】 ホテルグランヴィア岡山 19F・スカイラウンジ「アプローズ」

※誠にお手数ではございますが、準備の都合上、別紙のFAX返信用紙にて7月26日（金）までに  
出欠のご返信を賜りますようお願い申し上げます。

以上

### 【ジューC】

フルーツやドリンクをテーマにした清涼菓子で、

1965年に販売開始したロングセラー商品。

現在の定番は「グレープ」「サイダー」「すっぱレモン」味。

\*期間中、「ジューCカクテル」をご注文いただいた方には「ジューC」をプレゼントいたします。(提供：カバヤ食品)



### 【ジューCカクテル】

販売期間 2013年8月1日(木)～9月30日(月)

販売時間 14:30～23:30

販売価格 1,000円(KBY 2shot Gunは2杯)

内 容

#### ・KBY 2shot Gun

レモンとジューCを口に含み、テキーラを一気に口に含むショットガンカクテルです。

ガツンとくるテキーラの強さがレモンの酸味とジューCの甘さに包まれます。

ジューCサイダー・白桃・ピオーネ・マスカットの4種から2種類お選びください。

#### ・ラブリージューC

ヨーグルトリキュールとピーチネクターを使用した甘口のカクテルです。

“ジューシー” なリゾート気分をお楽しみいただけます。

#### ・Dreamers

子供の頃に描いた大きな「夢」を、今も昔もかわらない味ジューCと桃のお酒で表現しました。



「KBY 2shot Gun」



「ラブリージューC」



「Dreamers」

【**ジュ-Ｃノンアルコールカクテル**】

販売期間 2013年8月1日(木)～9月30日(月)

販売時間 14:30～23:30

販売価格 900円

内 容

・**ジュ-Ｃモヒート**

カクテルのモヒートをジュ-Ｃを使用したノンアルコールにアレンジしました。

アップルジュースとマスカットシロップを使用した爽やかなカクテルです。

・**ジュ-Ｃサマー**

パッションフルーツとジュ-Ｃのこの夏にぴったりのフローズンカクテルです。



ジュ-Ｃモヒート



ジュ-Ｃサマー

ジュ-Ｃカクテル及び試飲会に関する

お問合せ先

ホテルグランヴィア岡山

営業部 販売推進課 (担当) 西坂

TEL. 086-233-3498

FAX. 086-234-7098

ジュ-Ｃカクテル及びジュ-Ｃに関する

お問い合わせ先

カバヤ食品

広報室 岩本

TEL. 086-724-4830

FAX. 086-724-3679