

NEWS RELEASE

2020年9月吉日

イベント・商品情報



株式会社ロフト

日本を代表するクラフトコーラ専門メーカーが期間限定で登場

「伊良コーラ」スペシャルフェア@銀座ロフト

大人気“伊良コーラ”の販売やオリジナルフードメニューも

銀座ロフトでは2020年10月1日(木)より、日本を代表するクラフトコーラ専門メーカーとして話題の「伊良コーラ」とコラボレーションした「伊良コーラ スペシャルフェア」を展開いたします。クラフトコーラとはスパイスや柑橘類をブレンドして作りだされる上品な甘みが特徴で、近年の健康志向の高まりを背景に、ヘルシードリンクとして幅広い世代に人気が高まっています。伊良コーラは漢方由来の体に良いクラフトコーラとして、100年以上前のオリジナルレシピに基づき、本物のコーラの実や15種類以上のスパイス、柑橘類を使って手作業で作られています。スライスレモンと炭酸水で割っていただく基本の味わい方に加え、ウイスキーやビールなどのお酒と組み合わせたりアイスやヨーグルトにトッピングするなど、多彩なアレンジを楽しめます。今回のスペシャルフェアでは、大人気の伊良コーラの販売や、伊良コーラを食材として使用したバーガーなど、オリジナルメニューの提供も行います。



LOFT FOODLAB

「伊良コーラ スペシャルフェア@銀座ロフト」概要

期間：2020年10月1日(木)～11月4日(水)

売場：1階 カフェ&フード売場 特設会場およびロフトフードラボ

◇販売商品例： ※価格は税込み

- 「IYOSHI CRAFT COLA(240ml)」……540円 ※数量限定
「魔法のシロップ」を最適な配合比率の炭酸水で割り、追いスパイスしたものの。瓶を開けてそのまま美味しくいただけます。写真①



①

②

- 「魔法のシロップ S(100ml)」……1,200円 写真②
本物のコーラの実を使って作られたクラフトコーラシロップ。2人分ほどのお試しサイズ。

◇オリジナルメニュー例： ※価格は税別 ※なくなり次第終了

- 「伊良コーラ」……500円
その場でシロップと炭酸水で作る出来立ての生コーラ。国産レモンスライスの香りがマッチ。
- 「伊良コーラプルドポークバーガー」……580円
伊良コーラを使用した、肉汁たっぷりのやわらかなプルドポークバーガー。バンズには厳選小麦と自家製酵母でこだわって製造されている「GARDEN HOUSE CRAFTS」のパンを使用。バーベキューソースやピクルスにも伊良コーラを使用しており、スパイシーかつフルーティーな味わいです。
- 「伊良コーラミートメルトサンド」……780円
ミートソース、マッシュポテト、モッツアレラチーズを組み合わせたボリューム満点のホットサンド。隠し味に伊良コーラを使用しており、コクのある仕上がり。



<伊良コーラとは>

100年前のレシピを基にした生のクラフトコーラ。東京・下落合にある、伊良コーラの代表であるコーラ小林氏の祖父、伊東良太郎氏の和漢方工房を改装したコーラファクトリーにて粉碎機など当時の物を修理し手作業で作られています。2018年青山のファーマーズマーケットでの移動販売から始まり、2020年2月には工房のすぐ隣で出来立てのコーラが飲める「伊良コーラ総本店下落合」がオープン。そこには伊良コーラが大事にしている「顔の見えるものづくり」を伝えたいという思いがあります。



※このリリースの情報は2020年9月現在のものです。商品内容・価格等は変更になる可能性があります。