

2021年7月13日

報道関係各位

UHA 味覚糖株式会社
株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
株式会社フォルテシモ アッシュ
株式会社 NUGGET WORKS
GUUUTARA COFFEE

7月16日“虹の日”よりスタート！関西で人気の『レインボーラムネミニ』が 首都圏の人気レストランやカフェと初のコラボレーション

～おうち時間で誕生したスイーツをヒントに新しいラムネの楽しみ方を提案～

UHA 味覚糖株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役:山田泰正)の『レインボーラムネミニ』が、7月16日の「虹の日(7なな16いろの日)」を記念して、首都圏の人気レストランやカフェとコラボレーションします。期間限定で『レインボーラムネミニ』をアクセントにした初夏にピッタリなオリジナルスイーツやドリンクを提供します。



株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ(本社:東京都千代田区、取締役社長:水村慎也)の横浜ロイヤルパークホテル「シリウス」や、株式会社 NUGGET WORKS(東京都港区、代表取締役:城戸康治)のイタリアン&メキシカン「アモーレアミーゴ」、三軒茶屋の喫茶店「GUUUTARA COFFEE」(東京都世田谷区、喫茶店主:佐藤圭祐)、株式会社フォルテシモ アッシュ(本社:東京都目黒区、代表者:辻口博啓)の「LE CHOCOLAT DE H イオンタウン吉川美南店」、株式会社バルニバービ(本社:東京都台東区、代表取締役社長:佐藤裕久)の「GOOD MORNING CAFE 中野セントラルパーク店」で8月末まで提供します。

横浜のスカイラウンジ「シリウス」ではクリームソーダやカクテルとコラボするほか、外苑前のイタリ

アン&メキシカン「アモーレアミーゴ」では新感覚のスイーツタコス、喫茶店「GUUUTARA COFFEE」ではフォトジェニックな創作クリームソーダ、吉川美南店のショコラブティック「ル ショコラ ドゥ アッシュ」では季節を感じるクリームソーダ、中野のガーデンカフェ「GOOD MORNING CAFE」ではイタリアのスイーツセミフレッドを提供するなど、ラムネとスイーツの新しい体験価値をお届けします。

レインボーラムネミニ コラボスイーツについて

■横浜ロイヤルパークホテル スカイラウンジ「シリウス」

みなとみらい横浜ランドマークタワー70Fのラウンジから横浜港を見下ろすロケーションで爽快感とともに懐かしさが味わえるクリームソーダとコーラフロートに、レインボーラムネミニを自由にトッピングできる。ディナータイムは、それぞれをカクテルスタイルで登場。

商品名: クリームソーダ (1,028 円)、コーラフロート (1,028 円)、
大人のクリームソーダ (1,694 円)、大人のコーラフロート (1,694 円)
* サービス料(10%)、税金を含みます

URL: <https://www.yrph.com/>



 YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

■アモーレアミーゴ

店の看板メニューであるタコスとレインボーラムネミニで、新感覚のスイーツタコスをクリエイト。イチゴと生クリームをたっぷり使い情熱的な【赤】を表現したベリータコスと、チョコと生クリームにバナナが入ったボリューム満点の【黒】チョコバナナタコス。そこに宝石のようなラムネを加えることで視覚と食感を刺激。ハンドフードのため、テイクアウトで街歩きのお供にも。

商品名: Tacos de rojo[ベリータコス] (550 円)

Tacos de negro[チョコバナナタコス] (550 円)

URL: <http://amore-n-amigo.com/>



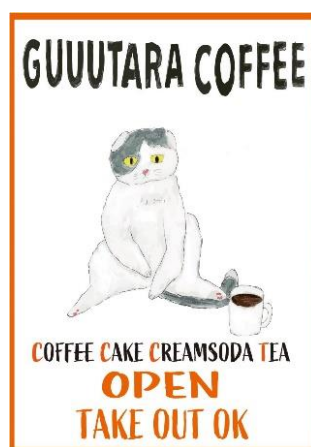
■GUUUTARA COFFEE

自家焙煎珈琲、自家製ケーキ、創作ソーダなどを提供する喫茶店で、爽やかな黄色い空のした夏のパラソルを広げるような浮き足立つ気持ちを表現した「夏の鼓動クリームソーダ」を表現しました。

商品名:夏の鼓動クリームソーダ (1,000 円)

URL: <https://www.instagram.com/nougar.guutaracoffee/>

*2021年6月24日 東京都世田谷区太子堂 3-16-3 ASTILE 三軒茶屋Ⅱ B1F 移転



■LE CHOCOLAT DE H(ル ショコラ ドウ アッシュ) イオンタウン吉川美南店

パティシェ・ショコラティエ辻口博啓が手掛ける FARM to BAR ショコラブティックの 2F カフェでプチガトーと共に、アルプスの恵みから培われる透き通る天然水を使用し、美しく芳醇な味わいのシロップとアクセントにレインボーラムネミニで飾り季節を感じる爽やかで色鮮やかなル ショコラ ドウ アッシュ オリジナルのクリームソーダをお楽しみいただけます。

商品名: クリームソーダ シトロン/フリーズ/キウイ (850 円)

URL: <https://www.lcdh.jp/>



■ GOOD MORNING CAFÉ 中野セントラルパーク店

緑豊かな中野四季の森公園前、オープンテラスからは、緑の香りや季節の移ろいを感じることができ、ワインやビールに合うイタリアン&ビストロメニューを豊富にラインナップ。「バジルとオレンジのセミフレッド」は、イタリア菓子のアイスクーキに爽やかなバジルとオレンジを使ったものでパステルカラーに仕上げレインボーラムネミニをトッピング。カリッとした食感とじゅわーとほどける口溶け、爽やかなバジルの香りが、この夏に食べていただきたい一品になっています。

商品名:バジルとオレンジのセミフレッド (800円)

URL:<https://www.gmc-nakano.com/>



レインボーラムネミニは、奈良県生駒で“行列に並んでも買えない”レインボーラムネを、製造元であるイコマ製菓本舗とUHA 味覚糖が共同開発したものです。オリジナルの魅力でもある「カリッ！ホロッ、じゅわ〜」という食感を活かし、門外不出のレシピを本家のおいしさそのままに小粒でかわいく仕上げたミニラムネです。

2018年に発売を開始し全国で販売されていますが、コロナ禍の“おうち時間”において、関西の

レインボーラムネファンたちが、レインボーラムネミニの新しい楽しみ方として、スイーツ×ラムネの写真を SNS に投稿したことをきっかけに、関西を中心に再び人気が再熱しています。



UHA 味覚糖は、レインボーラムネミニのコラボスイーツなどを通じ、時代に合わせたラムネの魅力をどんどん発信していけるよう、新しい提案を続けてまいります。

* 価格はすべて税込みです

《本内容・取材の申し込みにに関するお問い合わせ》

レインボーラムネミニ PR 事務局

担当: 大金 (090-3563-5894) bluepress.room@gmail.com

《レインボーラムネミニ 商品に関するお問い合わせ》

UHA 味覚糖株式会社

広報担当 荒木英明

TEL: 06-6767-6031

メールアドレス: arakihi@uha-mikakuto.co.jp