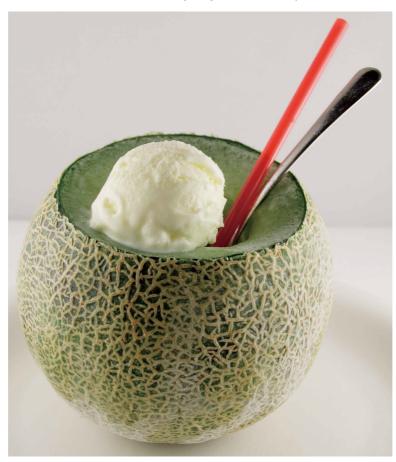
2019/11/10

(株) キョードーメディアス

数々の食フェスで名物となった伝説のデザート

# メロンまるごとクリームソーダ が数量限定で新登場!

『新宿シーフードマニア 2019〜スパークリングワインとシーフードの祭典〜』 ストーブ完備!暖かい快適なテント空間が、 大久保公園に出現!



【つくば酒趣】「メロンまるごとクリームソーダ」

### **NEWS RELEASE**

現在、歌舞伎町・大久保公園では贅沢な旬の『シーフード』と『世界のスパークリングワイン』を同時に堪能できる「新宿シーフードマニア2019〜シーフードとスパークリングワインの祭典!!」が、絶賛開催中だ。

イベントでは生本まぐろ丼、三陸産の蒸し牡蠣、世界が認めたカキフライ、シーフードカレーや、シーフードラーメン(エビ味噌、ホタテ塩)などをはじめに、幅広い世代に愛されるポピュラーなメニューを800円から1200円とリーズナブルな価格で揃えている中、デザートメニューが登場。

【つくば酒趣】では「メロンまるごとクリームソーダ」(1,000円)を数量限定で発売が決定した。「メロンまるごとクリームソーダ」は種を取り、冷凍した 2L サイズのメロンにソーダを注ぎ、上にバニラアイスを添える贅沢な一品。茨城県産のメロンを使用し、今では夏の野外イベントに欠かせない大人気メニューにまでなっている。数々の食フェスで完売した伝説のデザートメニューが歌舞伎町・大久保公園で味わえる。他にも【こるく両国】では濃厚なマスカルポーネがたっぷり入っている「自家製ティラミス」や【CROSS TOKYO】シェフパティシエの「プロフィットロール」などのデザートも楽しめる。

【オフィシャル BAR】では本日から「グラハム・ベック ブリュット ゼロ」(南アフリカ ウエ



スタン・ケープ産)(白:辛口)が先着数量限定で入荷された。元アメリカ大統領のオバマ氏が歴史的勝利の日に味わったスパークリングワインであり、「勝利の美酒」として話題を呼んだ。熟した柑橘類、オレンジの花そしてピーチのアロマを持ち、ブリオッシュや蜂蜜香も現れる貴重なスパークリングワインが7,000円とリーズナブルな価格で味わうことがきる。(ボトルのみの販売となる。)

また、本イベントで一番人気のスパークリングワイン「フロールスカバブルット」(スペインカタルーニャ産)(白:辛口)は繊細な色合いと爽やかな口当たり、きめ細かい泡は食事との相性も抜群で人気を呼んでいる。人気が呼んでいたが、完売となり、「オヤ・デ・カデナスカバブルット・ナトゥーレ」(スペインバレンシア産)(白・辛口)が代わりに提供される。その他の一

## **NEWS RELEASE**

部スパークリングワインも売り切れになる可能性があるため、ぜひお早めに!

【左】「グラハム・ベック ブリュット ゼロ」(南アフリカ ウエスタン・ケープ産)(白:辛口)

【右】「フロールス カバ ブルット」(スペイン カタルーニャ産)(白:辛口)

#### 【暖かい快適な空間が、大久保公園に出現。お席はストーブ完備】

暖かい空間の中で冷たい「メロンまるごとクリームソーダ」やスパークリングワインを楽しめる贅沢な時間をご提供する「新宿シーフードマニア2019~シーフードとスパークリングワインの祭典!!」はただいま絶賛開催中!!詳細は公式サイト(https://seafood-mania.com)や公式ツイッター(@seamani staff)を要チェック。



#### ■新宿シーフードマニア 2019 ~スパークリングワインとシーフードの祭典~

日程: 2019年11月7日(木)~11月24日(日) 計18日間

開催時間: 11:00~21:00

会場: 新宿・大久保公園(東京都新宿区歌舞伎町 2-43)

主催: 新宿シーフードマニア実行委員会

協賛: 第一三共ヘルスケア

協 力 : 歌舞伎町商店街振興組合

歌舞伎町二丁目会

ドリンク協力: (株) モトックス

公式ホームページ: seafood-mania.com

公式ツイッター: @seamani\_staff

