

2019年9月10日

BISTROスコーン 発売記念 湖池屋×クリスタルガイザー “赤にする？白にする？それとも… 水にする？全部あげちゃうCP”実施

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、ワインを加えるひと手間で、お店のような本格的な味わいが楽しめる「BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み」と「BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し」の2品を、2019年9月9日(月)より全国コンビニエンスストア、2019年9月16日(月・祝)より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売されることを記念して、マウントジャスタの麓でボトリングした、日本人の味覚に合う軟水「CRYSTAL GEYSER」とコラボした「赤にする？白にする？それとも…水にする？全部あげちゃうキャンペーン」を実施します。



赤にする？白にする？それとも…水にする？

全部あげちゃう キャンペーン

CRYSTAL GEYSER × 湖 KOIKEYA

BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み…12袋(1箱)
BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し…12袋(1箱)
クリスタルガイザー 700ml(24本)

5 名様

フォロー&RTで応募 9/17(火)まで

赤にする？白にする？それとも…水にする？全部あげちゃうキャンペーン
https://twitter.com/koikeya_cp https://twitter.com/CG_jp

「BISTRO スコーン」は、『オイルスラリー製法』による、多彩な味を凝縮できるスコーンの特徴を活かし、味や風味にアクセントを加えるワインパウダーを使用することで、シェフが作り出すような本格的な味わいの「牛肉の赤ワイン煮込み」と「魚介の白ワイン蒸し」を実現しました。

赤と白のワインをそれぞれ粉末化したワインパウダーを使用した本格的な味わいの「BISTRO スコーン」をご紹介するにあたり、複層性のあるコク深さを、最後まで楽しんでいただきたいとの思いから、料理の味を邪魔せずに口の中をリフレッシュしてくれる「水」に着目しました。

今回コラボする、「CRYSTAL GEYSER」は、日本人の味覚に合った飲みやすい軟水で、濃厚なスナック菓子との相性もぴったりです。ご一緒に召し上がっていただくことで、まるでレストランで食事を楽しんでいるような、贅沢な気分をお楽しみいただけます。この機会に、「BISTRO スコーン」を「CRYSTAL GEYSER」と共に、ゆっくりじっくり味わってください。

【キャンペーン詳細】

- タイトル : 赤にする?白にする?それとも…水にする?全部あげちゃうキャンペーン
- 応募方法 : コイケヤ【公式】(@koikeya_cp) とクリスタルガイザー(軟水) (@CG_jp) を相互フォローしていただいた上で、キャンペーンツイートをリツイートしてください。フォローはこちら : https://twitter.com/koikeya_cp , https://twitter.com/CG_jp
- 応募期間 : 2019年9月11日(水)~9月17日(火)
- プレゼント賞品(5名)
 - 「BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み」: 12袋
 - 「BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し」: 12袋
 - 「クリスタルガイザー 700ml」: 24本上記をセットにして、抽選で5名様にお送りいたします。

【商品概要】

商品名/内容量: 「BISTRO スコーン 牛肉の赤ワイン煮込み」 / 75g
「BISTRO スコーン 魚介の白ワイン蒸し」 / 75g
価格: オープン価格
発売日/販売先:
2019年9月9日(月) / 全国コンビニエンスストア
2019年9月16日(月・祝) / 全国スーパーマーケット等、一般チャネル



【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター
Tel.0120-941-751
受付: 月~金 9:00~17:00
(祝日除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課: 小幡/阿部
Tel.080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@koikeya.com