
新商品『伊良コーラ』（缶タイプ）が 本日 3月21日よりナチュラルローソンにて先行販売スタート！ 『伊良コーラ』（缶タイプ）発売記念イベントを続々と実施予定

世界初のクラフトコーラ専門メーカー/専門店*「伊良コーラ（いよしコーラ）」（代表：小林隆英）は、**缶の新商品『伊良コーラ』**を本日2023年3月21日（火・祝）よりナチュラルローソンにて販売開始いたしました。続いて、2023年4月2日（日）より一般販売を開始します。なお公式オンラインストアでは予約販売（[予約販売ページ](#)）を実施中です。発売に際し、**新商品『伊良コーラ』（缶タイプ）の発売を記念したイベント・キャンペーン**を続々と実施予定です。



新商品発売記念！イベント・キャンペーンを続々と実施します

◆ ナチュラルローソン先行発売記念 直営店ドリンクプレゼントキャンペーン

ナチュラルローソンにて新商品『伊良コーラ』（缶タイプ）を購入いただいた際のレシートを期間中に伊良コーラ直営店にお持ちいただくと、**店頭にてドリンクを1杯プレゼント！**缶タイプの商品化にあたり、スパイス感や味わいの調整には、様々な方から協力いただきながら、こだわりを持って作り上げました（詳しくはコチラ <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000021.000036766.html>）。パウチタイプと缶タイプの違いを飲み比べてみてください！

- 直営店：伊良コーラ総本店下落合、渋谷店
 - 期間：3月21日（火・祝）～4月1日（土）
- ※1人につき1回のみ有効。
※レシート確認時に赤ペンでチェックを入れさせていただきます。



.....

◆ PARCO ART&CULTURE 伊良コーライベント

吉祥寺パルコの正面玄関付近に、伊良コーラの「カワセミ号」が登場！伊良コーラの公式Twitterアカウント（@iyoshicola）と伊良コーラ代表の小林隆英のTwitterアカウント（@cola_kobayashi）の2つをフォローして下さった方に、**非売品のプロトタイプ缶をプレゼント**します。販売されている伊良コーラ（缶タイプ）との味わいの違いを感じてみてください。

また、アップリンク（吉祥寺パルコ 地下2階）にて、伊良コーラの歴史を辿る「伊良コーラ展」を開催いたします。1台のキッチンカーから始まり、世界に挑戦していくリアルタイムの物語をぜひご覧ください！

- 場所：吉祥寺パルコ
- 期間：4月1日（土）～2日（日）
- URL：<https://kichijoji.parco.jp/pnews/detail/?id=22880>



◆ 缶発売記念！Twitterプレゼントキャンペーン

Twitterで対象アカウントをフォロー＆対象ツイートをリツイートしていただいた方の中から、抽選で伊良コーラ『超飲み比べセット』をプレゼントいたします。伊良コーラが写った写真の投稿で当選確率UP！ぜひご参加ください。

- 応募方法
 - ・ 3月21日（火・祝）～3月27日（月）
伊良コーラ公式アカウント（@iyoshicola）をフォローし、該当ツイートをリツイート
 - ・ 3月28日（火）～4月2日（日）
伊良コーラ代表 小林のアカウント（@cola_kobayashi）をフォローし、該当ツイートをリツイート

製品特徴・概要

”ゴールドエクスペリエンス（豊かなひととき）”をもたらす、特別なコーラ。

漢方職人「伊東良太郎」の孫である伊良コーラ代表「コーラ小林」が、祖父から受け継いだ漢方の製法とクラフトマンシップを基に生み出した、缶のクラフトコーラ。

100年以上も前のオリジナルコーラレシピをもとに、コーラの実をはじめとするスパイスや柑橘類、生薬をふんだんに用いて作られています。

アウトドアレジャーや映画鑑賞、お風呂やサウナ上がりなど、人それぞれの豊かなひとときに寄り添うコーラです。

クラフトのこだわりを缶に詰めるにあたり、数多くのハードルを乗り越えて完成しました。

飲む際には必ず10秒間逆さまにして「魔法」をかけてからお飲みください。

また、1ヶ月、2ヶ月といった時間の経過とともに缶内熟成して変化するスパイス感もお楽しみいただけます。

【商品名】伊良コーラ IYOSHI COLA

【発売日】

- ナチュラルローソン：2023年3月21日（火・祝）
 - 一般発売：2023年4月2日（日）より順次取り扱い開始予定
北野エース、DEAN&DELUCA、日本百貨店、AKOMEYA、
クイーンズ伊勢丹、Today's Special、伊勢丹新宿店、西武池袋本店 など
- ※取り扱い状況については各販売店へお問い合わせください。

【小売希望価格】288円（消費税込み）※軽減税率適用

【内容量】250ml

【原材料】コーラシロップ（国内製造）、炭酸、香辛料抽出物

【特徴】

天然：全ての原材料がスパイス、柑橘、生薬など自然由来。

伝統：漢方職人だった創業者の祖父から受け継いだ漢方の製法を応用。

技巧：数年間に渡る研究開発と各界の技術が1本の缶に。



伊良コーラ代表 小林隆英



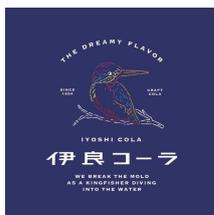
<プロフィール>

小林隆英 (Takahide Kobayashi)
伊良コーラ代表/コーラ職人。1989年・東京生まれ。和漢方職人「伊東良太郎」を祖父に持つ。北海道大学農学部卒業後、大手企業に勤務しながら、大好きなコーラ作りの探求を進め、2018年7月に世界初のクラフトコーラ専門メーカー・専門店「伊良コーラ」を立ち上げる。

■ Instagram : https://www.instagram.com/cola_kobayashi/

■ note : <https://note.iyoshicola.com/>

伊良コーラについて



2018年7月に東京に誕生した、世界で初めてのクラフトコーラ専門店・専門メーカー。「伊良コーラ」の代表を務める「コーラ小林」の祖父「伊東良太郎」は和漢方職人でした。伊良コーラは彼が昭和29年に開業した和漢方工房「伊良葯工（いよしやっこう）」の跡地（東京・下落合）にて作られています。今は亡き和漢方職人「伊東良太郎」の魂を受け継ぎ、「伊良コーラ」は誕生しました。現在では、百貨店・飲食店・高級スーパー・小売店・レジャー施設・銭湯/サウナなど様々な店舗でお取り扱いいただいております。

<公式HP> <https://iyoshicola.com/>

<公式アカウント>

Instagram : <https://www.instagram.com/iyoshicola/>

Twitter : <https://twitter.com/iyoshicola>

Facebook : <https://www.facebook.com/iyoshicola1>

<伊良コーラ オンラインストア> <https://shop.iyoshicola.com/>

<直営店>

- **伊良コーラ総本店下落合**
東京都新宿区高田馬場3-44-2
営業日：土・日・祝
時間：11:00-17:00
- **伊良コーラ渋谷店**
東京都渋谷区神宮前5-29-12
営業日：年中無休 ※年末年始を除く
時間：13:00-19:00

////////////////////////////////////

- * 「世界初のクラフトコーラ専門メーカー/専門店」
- ・ 2018年7月 自社調べ
- ・ 日本国内外における「クラフトコーラを専門に扱うメーカー」として

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

伊良コーラ（株式会社GRAND GIFT）広報担当 / メールアドレス press@iyoshicola.com

【業務用お取引をご希望の方】伊良コーラ卸専用サイト（<https://iyoshi.i9.bcart.jp>）にご登録ください。