

NEWS RELEASE

2018年2月26日

報道関係各位

新たに注目を集める「クラフトジン」を使用した
ジャパニーズクラフトジンと春のカクテル

ANA クラウンプラザホテル札幌（旧札幌全日空ホテル | 札幌市中央区北3条西1丁目）では、26階にあるバーラウンジ「スカイラウンジ サッポロビュー」にて、ジャパニーズクラフトジンを使用した春カクテル4種を3月1日（木）～4月30日（月）の期間で提供いたします。

クラフトビールと並び、新たに注目を集めている「クラフトジン」。春の新作カクテルは、4種類の日本の「クラフトジン」を使用し、それぞれの特性を活かしました。一足早い春の訪れを、ぜひカクテルでお楽しみください。



Page 1 of 2

① 「桜と梅のスリング」 1,200円（税・サービス料別）

「ニッカ カフェジン」と梅酒を合わせたロングカクテル。

桜シロップを加え、桜の葉を入れたタンブラーに注ぐことでベースの爽やかな味わいと柔らかな春の香りに包まれます。

② 「こもれび〜KO・MO・RE・BI〜」 1,200円（税・サービス料別）

和歌山県産のジン「KOZUE」をベースに日向夏を使用した、春の木漏れ日をイメージした爽やかなショートカクテル。

日向夏の優しい甘さと、コウヤマキの葉をボタニカルに使用する KOZUE の豊かな香りをお楽しみいただけます。

③ 「六萌庵（りくほうあん）」 1,300円（税・サービス料別）

サントリーのクラフトジン「ROKU」に抹茶を組み合わせた和風カクテル。

冬の寒さを越え、芽吹く春のエネルギーをイメージした一杯です。桜餅と一緒に、お花見気分でお楽しみください。

④ 「霞桜〜かすみざくら〜」 1,300円（税・サービス料別）

京都発のジン「季の美」をベースとした優しい味わいのショートカクテル。

桜パウダーでスノースタイルにすることで色も香りも春を楽しめる一杯に仕上げました。

< 本件に関する報道関係者向けお問合せ先 >

ANA クラウンプラザホテル札幌 PR 担当 間中

TEL : 011-242-1890 FAX : 011-221-4499 (平日 9:00~17:30)

e-mail : hideyuki.manaka@ihg.com

Page 2 of 2