

TREND NEWS

トレンドニュース | 新商品や最新スポットなど、様々なトレンド情報。

新商品紹介



『ジャパニーズクラフト
ウオッカ「HAKU」700ml』
／サントリースピリッツ

国産米100%のほのかな甘みが特長のクラフトウオッカ。昨年米国で発売し、日本でも今年4月から発売開始となりました。ボトル下部には、曲線状カットで日本の自然が生み出す清流のきらめきを表現しています。



『MARU MATCHA (まる抹茶)
750ml』／本坊酒造

ちらん
有機栽培された「知覧抹茶」を使用した抹茶リキュールです。ボトルを白色に塗装し、抹茶らしい鮮やかな緑色のラベルとキャップとのコントラストが魅力を引き立たせます。



『十四代 蘭引酒 鬼兜 720ml』
／高木酒造

オーク樽で熟成した米焼酎。この度、深みのある紫色ボトルにリニューアルしました。「蘭引」とは、江戸時代に酒の蒸留に用いた道具のことで、三段重ねの陶器製の鍋で加熱して蒸留します。



『ねのひ オーク樽貯蔵純米
300ml』／盛田

オーク樽で貯蔵、熟成させた純米酒が数量限定で発売！落ち着きのあるびんとラベルが、高級感を演出しています。



『NIKI FRUITY WEEKEND 100%フレッシュ
ジュース リンゴ(旭)/ぶどう(キャンベル・
アーリー)/ぶどう(ナイアガラ) 各180ml』
／NIKI Hillsヴィレッジ

風味豊かな無添加のフレッシュジュース。いつもより贅沢な週末の朝にぴったりです。



『國盛 豆乳あまぎけ 480g』
／中笠酒造

豆乳とお米を米糶で発酵させた新しいタイプの甘酒です。低カロリーですっきりとした味わいが特徴です。可愛らしいパッケージに仕立てられています。

街で見つけた！こだわりのびん入りスイーツ



■ 清水チーズ工房 京都府京都市東山区白糸町 569-10
HP: <http://kiyomizu-cheese.com/>

■ 京都素材にこだわったボトルチーズケーキ専門店
2019年7月、多くの観光客でにぎわう京都・清水寺の麓に、ボトルチーズケーキ専門店がグランドオープンしました。世界中で愛されるチーズケーキが、京都産の卵や牛乳、抹茶、丹波黒豆などと合わさり完成した、京都らしさたっぷりの逸品です。



京都の町並みに溶け込む店舗



■ KASA / プルマン東京田町 東京都港区芝浦3丁目1-21
HP: <https://www.pullmantokyotamachi.com/restaurants-bars/kasa/>

■ カスタマイズできる ちびパフェがカワイイ♡
プレミアムブランドホテル「プルマン東京田町」の「KASA」でいただけるのは、「SWEET TIME」限定のガラスびん入り「ちびパフェ」。コールドアイスストーンのカウンターで、お好みの素材を組み合わせ、世界にひとつだけのパフェを作ってもらえます♪



一人一人お好みの仕上がり

TOKYO BINZUME CLUB 日本ガラスびん協会×青山ファーマーズマーケット共同新ブランド

“Re-Think food from farm to Glass bottle” — フードロスの解決に挑戦 —



前列左：野菜を煮込んだチャツネ、中：ルバーブジャム、右：ハバナロビネガー
後列中：みかんジュース

日本ガラスびん協会は、社会問題になっているフードロス削減に向けて 青山ファーマーズマーケット (以下AFM) とコラボし、「TOKYO BINZUME CLUB」(以下TBC) を立ち上げました。AFMと繋がりのある全国の農家さんから、規格外品として店舗に並ばない食材の提供を受け、著名なトップシェフが調理。容器となるガラスびんは、日本ガラスびん協会が提供します。4者が手を取り、本当に良いものをお届けするブランドとして、幅広く活動してまいります。

今春4月26日から、「銀座LOFT(ロフト)」(東京) が開店し、1階フロアには“全国のこだわり商品”フロアもオープン。TBCの商品も出品されています。

日本ガラスびん協会

TOKYO BINZUME CLUB