

本リリースは、キリンホールディングス株式会社、株式会社ファンケルから配信しています。

FANCL
正直品質。

よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

報道関係者各位(新製品情報)

2020年1月28日

キリンシティとファンケルのコラボレーション 『キレイに、エール。』をテーマにした4品を期間限定発売 ～ファンケル「濃縮野菜 国産ケール 100%」を使ったメニューを提供～

株式会社ファンケルは、キリンシティ株式会社に対してケールを濃縮したピューレー※1 状の冷凍野菜「濃縮野菜 国産ケール 100%」を原料として供給いたします。キリンシティ株式会社は、同製品を使用した『キレイに、エール。』をテーマに『健康』と『美』を意識したメニュー4品を、キリンシティ・キリンシティプラス全38店舗で1月28日(火)から3月17日(火)までの期間限定で発売します。

当社は、キリンホールディングス株式会社と2019年に資本業務提携を行いました。本件はキリングループとの初めての取り組みとなります。今後も両社の強みを生かしたさまざまな取り組みを進めてまいります。

※1 ピューレー：野菜をすりつぶし、裏ごししてとろみのある状態のこと

◆今回のメニューについて

『キレイに、エール。』をテーマにした料理2品と飲み物2品です。当社独自の「生濃縮製法※2」で鮮度にこだわった搾りたてのケールのおいしさが味わえる「濃縮野菜 国産ケール 100%」を使ったカラダにうれしい特別メニューです。

- 提供期間:2020年1月28日(火)～3月17日(火)
- 提供場所:キリンシティ・キリンシティプラス全38店舗
- メニュー (金額はすべて税込)
 - ・茹で上げカリフローレ グリーンソース:700円
 - ・ほうれん草とベーコンのグリーンタリオリーニ:おつまみサイズ780円/お食事サイズ1,280円
 - ・ケールのジントニック:700円
 - ・ケール&オレンジジュース(ノンアルコール):530円



※2 生濃縮製法:収穫して製品化するまでの時間ロスを極力抑えた生産システムで、野菜の味わいや成分を損なわない最適な温度、水分だけを短時間で飛ばすことで、生に近い鮮度を実現

【参考】

●麒麟シティについて

麒麟シティは、ドイツ中西部の都市デュイスブルグにあるビールの名門「ケーニッヒ・ブルワリー」が展開するビヤパブ、「ケーニッヒシティ」をモデルとして、1983年に創業して以来、『3回注ぎ』のご馳走ビールの提供にこだわり続けてきました。ビールの温度、美味しそうに盛り上がった泡、飲み干すまでその泡にしっかり守られたまろやかなビールの味わい。これらを大切にして、クオリティを維持するために、社内資格である「ビアマイスター制度」を設け、厳しい審査基準をクリアした者だけがビールを注ぐことを許されています。

現在は、生産者の想いに“ひと手間”加えた美味しさをお届けするビアレストランの「麒麟シティ」、「麒麟シティ」のメニューにカフェやランチサラダビュッフェなどを加えた「麒麟シティプラス」の2ブランドで東北、首都圏、名阪に38店舗を展開しています。

●ファンケル「濃縮野菜 国産ケール 100%」について

野菜の王様といわれるケールを濃縮したピューレー状の冷凍野菜です。いつもの飲み物や料理に混ぜるだけで緑黄色野菜1日分(120g相当)を手軽に補えます。さらに、国内の契約農家で栽培されたケールの収穫から充填、冷凍までの時間を極力短くして、“鮮度”を保つ迅速さにこだわりました。さらに、低温で丁寧に濃縮するファンケル独自の「生濃縮製法」により、搾りたての色鮮やかなケールをおいしくいただけます。



<報道関係者の皆様からのお問合せ先>

- 麒麟ホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL:03-6837-7028 www.kirin.co.jp
- 株式会社ファンケル 社長室 広報グループ
神奈川県横浜市中区山下町 89-1 TEL:045-226-1230 www.fancl.jp

<お客様からのお問合せ先>

- 麒麟ホールディングス株式会社 キリンビールお客様相談室(フリーダイヤル) TEL:0120-111-560