



見逃せない！かき氷の日(7月25日)から贅沢かき氷がお得に楽しめる1週間 『かき氷WEEK！3種の贅沢かき氷トッピング1.5倍キャンペーン』

販売期間:2022年7月25日(月)～8月1日(月) 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA「ストリングス ラウンジ」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 八事 NAGOYA(所在地:愛知県名古屋市中区昭和区八事本町100-36)。オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」にて、2022年7月25日(月)※かき氷の日～2022年8月1日(月)までの期間、『かき氷WEEK！3種の贅沢かき氷トッピング1.5倍キャンペーン』を実施。現在販売中の、<THE RAMUNE LOVERS>の大人気フレーバー「ハニーレモネード」とコラボレーション！オフホワイトとレモンイエローのコントラストがキュートな『ハニーレモネード氷～とろけるはちみつのマリアージュ～』・『濃いおまっちゃ氷～西尾抹茶のシンフォニー～』・『シロクマ氷～果実のラブソディ～』の贅沢かき氷各トッピングを、1.5倍に増量。通常よりも、濃厚な味わいをご堪能いただけます。

※かき氷の日とは、一般社団法人・日本かき氷協会が制定。日付は「かき氷」が別名で「夏氷(なつごおり)」とも呼ばれることから、「な(7)つ(2)ご(5)おり」と読む語呂合わせと、1933年(昭和8年)のこの日、フェーン現象により山形県山形市で当時の日本最高気温40.8℃を記録したこと(日本最高気温の日)にちなみ、かき氷を食べるのにふさわしい日とのことで7月25日が選ばれた。

▼イメージ画像



【キャンペーン概要】

販売期間:2022年7月25日(月)～8月1日(月)

内容:1週間限定で、贅沢かき氷3種類のトッピングを1.5倍に増量し、お得に楽しめます。

・ハニーレモネード氷～とろけるはちみつのマリアージュ～(2,000円)

生ラムネ「ハニーレモネード」・ドライレモンが1.5倍に増量

<THE RAMUNE LOVERS>とコラボレーションしたかき氷。人気キャラクター“はちみつうさぎ”の世界観を、見た目や味わいでとことんキュートに表現しました。

・濃いおまっちゃ氷～西尾抹茶のシンフォニー～(1,800円)

綿あめが1.5倍に増量 抹茶マスカルポーネクリーム追加

抹茶好きに贈る一品。“愛知県西尾産抹茶”特有の深い緑、上品な香り、おだやかな旨味とコクを、様々な仕立てで表現。真っ白な見た目とは裏腹に、ミルク氷の中には、抹茶アイス・抹茶チョコランチの他、特にこだわった濃厚な抹茶のグラニテが入った、抹茶尽くしのかき氷。追い抹茶ソースを添えることで、抹茶の変化する濃淡が楽しめます。

・シロクマ氷～果実のラブソディ～(2,200円)

メロン・オレンジ・イチゴなどのカッピングフルーツが1.5倍に増量

カッピングフルーツをふんだんに使った一品。甘いミルク氷の中には、いちごのソルベの他、ライチのジュレといちごのグラニテが入っており、爽やかさを演出し上品な味わいに仕上げました。

◆◇本企画詳細・ホテルに関するお問合せ先◇◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当:清水/石川/岩田

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『ハニーレモネード氷～とろけるはちみつのマリアージュ～』販売概要

百貨店スイーツ『生ラムネ』×ホテルかき氷の贅沢コラボ！

見た目、味、香りを追求した、シェフこだわりの「とろけるはちみつ」の世界観に注目



▲『ハニーレモネード～とろけるはちみつのマリアージュ～』(2,000円)イメージ



▲THE RAMUNE LOVERS
ハニーレモネード商品イメージ



■商品名: ハニーレモネード～とろけるはちみつのマリアージュ～

＜THE RAMUNE LOVERS＞の人気キャラクター“はちみつうさぎ”の世界観を、見た目や味わいでとことんキュートに表現したこだわりのかき氷が登場します。

ポイントは、モチーフとなった生ラムネ「ハニーレモネード」にも使用されているはちみつを、シロップのようにかけて楽しむこと。かき氷との意外なマリアージュをご体験いただけます。

運ばれてきた瞬間の、レモンのさわやかな香りに包まれる贅沢さにはうっとりすること間違いなし。スプーンですくうと、レモンジュレの香り、ミルク氷の甘み、レモンジュレの酸味が口の中で甘酸っぱくふくらむ絶妙なハーモニーを味わうことができます。

ふわふわな氷の上に佇む“はちみつうさぎ”クッキーをひとくちかじれば、大人もときめく夏のひとときに。ぜひ、ご堪能ください。

■販売期間: 2022年6月1日(水)～2022年8月31日(水)

■場所: 1F / スtringス ラウンジ

■提供時間: 11:00～18:00(L.O.17:30)

■料金: 2,000円 ※消費税込み・サービス料15%別 ※温かいお茶がついております

■商品詳細URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_summer_2022

『THE RAMUNE LOVERS』とは

「クッピーラムネ」で古くから親しまれるカクダイ製菓がお届けする、2021年の3月に誕生した＜THE RAMUNE LOVERS＞。

「ラムネの持っている、新たなおいしさ、楽しさを、もっともっと、たくさんの人に届けたい」をテーマに、昔懐かしい「ラムネ」をほろほろほどける雪のような新食感へと昇華し話題に。新たな名古屋名物となっています。

＜店舗概要＞

■店名: THE RAMUNE LOVERS

今回コラボで登場した生ラムネ「ハニーレモネード」はジェイアール名古屋タカシマヤにて販売中。驚きあふれる＜THE RAMUNE LOVERS＞のフレーバーの数々を、ぜひチェックしてみてください。

■住所: 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ 1F

■アクセス: JR名古屋駅 桜通口すぐ

■ザ・ラムネラバーズ公式Instagram

URL: https://www.instagram.com/theramunelovers_official/



▲ザ・ラムネラバーズ
公式Instagram

THE
RAMUNE
LOVERS



▲イメージ画像

『濃いおまっちゃ氷～西尾抹茶のシンフォニー～』販売概要



▲『濃いおまっちゃ氷～西尾抹茶のシンフォニー～』(1,800円)イメージ

■販売期間：2022年6月1日(水)～2022年8月31日(水)
抹茶好きに贈る一品。“愛知県西尾産抹茶”特有の、深い緑、上品な香り、おだやかな旨味とコクを、様々な仕立てで表現。真っ白な見た目とは裏腹に、ミクル氷の中には、抹茶アイス・抹茶チョコクランチの他、特にこだわった濃厚な抹茶のグラニテが入った、抹茶尽くしのかき氷。追い抹茶ソースを添えることで、抹茶の変化する濃淡が楽しめます。

■場所：1F / スtringス ラウンジ

■提供時間：11:00～18:00(LO.17:30)

■料金：1,800円

※消費税込み・サービス料15%別

※温かいお茶がついております

■商品詳細URL：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_summer_2022

『シロクマ氷～果実のラブソディ～』販売概要



▲『シロクマ氷～果実のラブソディ～』(2,200円)イメージ

■販売期間：2022年6月1日(水)～2022年8月31日(水)

カッティングフルーツをふんだんに使った一品。甘いミルク氷の中には、いちごのソルベの他、ライチのジュレといちごのグラニテが入っており、爽やかさを演出し上品な味わいに仕上げました。味わいの異なる仕立ての層になっており、変化をつけることで最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

■場所：1F / スtringス ラウンジ

■提供時間：11:00～18:00(LO.17:30)

■料金：2,200円 練乳追加：200円

※消費税込み・サービス料15%別

※温かいお茶がついております

■商品詳細URL：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_summer_2022

※弊社は、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細はこちら：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf
また、社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。

※提供場所について、ご予約状況により、別宴会場のご案内となる場合がございます。予めご了承下さいませ。

<店舗概要>

【店名】 オールデイ・ラウンジ「Stringス ラウンジ」
【営業時間】 11:00～20:00(L.O 19:00)
【席数】 70席
【定休日】 無休
【電話番号】 052-861-7874
【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>

