

2019年1月24日
株式会社 プロントコーポレーション

～バーボンウイスキーを使った大人のドルチェカクテルが登場～

2月4日(月)より全国の「カフェ&バー プロント」でカクテルコンペ
最優秀作品“オレンジットミント”を販売いたします。

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区/代表取締役社長:竹村典彦)は、全国の「カフェ&バー プロント」のバータイムで、社内のカクテルコンペで最優秀作品となった『オレンジットミント』を、2019年2月4日(月)～2月28日(木)の期間限定で販売いたします。

『オレンジットミント』は、バーボンウイスキー「Maker's Mark(メーカーズマーク)」を使用した、大人のデザートカクテルです。Maker's Markに生のオレンジとミントを入れてすりつぶし、そこにココアを加えることで、オレンジットをイメージしたカクテルに仕上げました。また、昨今、女性に人気のチョコミントの香りと味わいも同時にお楽しみいただけます。

今後も幅広い層の方にとって使い勝手のよいカフェ&バーとなるよう様々なメニュー開発を行ってまいります。



【商品概要】

プロントカクテルコンペ2018 1位(最優秀賞受賞)

オレンジットミント 590円

カクテルコンペ2018で最優秀カクテルに選ばれた、バーボンウイスキー「Maker's Mark(メーカーズマーク)」を使用した、大人のドルチェカクテル。オレンジットの風味はもちろん、チョコミントの味わいも同時に楽しむことができます。

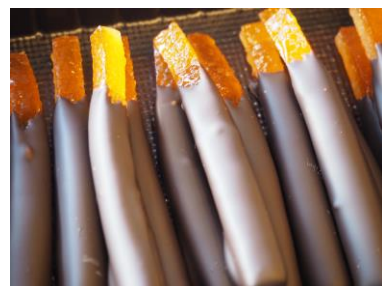
※一部店舗では販売しておりません。
税込価格です。

【カクテルコンペとは?】

プロントチェーン店舗に所属する20歳以上の全従業員(社員・キャスト(アルバイト))を対象に行っている、オリジナルカクテル創作コンテストです。最優秀作品は商品化し、全国のプロント店舗で発売いたします。従業員にお酒に関して更なる興味・関心を持ってもらい、個人の知識・技術向上を図ることを目的に行っています。

【オレンジットとは?】

砂糖漬けにしたオレンジなど柑橘類の皮を、チョコレートでコーティングしたフランス生まれのお菓子。柑橘の皮の苦みと酸味が、チョコレートの甘さとマッチし、その風味も楽しむことができます。

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビルTEL:03-6718-6526 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp

お客様からの問い合わせ先

TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto:info@pronto.co.jp