

～ ほろよいカクテルとプロント飯で仲間とシェアごはん ～ 6月4日（月）より全国の「カフェ&バープロント」で “バートタイム” 夏の新メニューを販売いたします。

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、6月4日(月)より全国の「カフェ&バープロント」のバートタイムで夏の新メニューを販売開始いたします。

近年、自然体でお酒を楽しむスタイルが特に20～30代の方に支持されています。軽いテイストで飲みやすくアルコール度数が低いお酒の人気の上昇しています。そこで、プロントでは、カクテルやサワーのバリエーションを増やし、軽い酔い心地“ほろよい”気分になれるドリンクを提供いたします。また、焙煎したウイスキーの古樽で熟成させた「山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒」を使ったカクテルを発売いたします。

フードメニューでは、仲間とワイワイ飲めるように”シェアごはん”と7月2日(月)からプレミアム感が味わえる商品や創業30周年特別企画として「香るエール&牛タンねぎ塩レモンセット」をご用意しています。

プロントは、チェーン店333店舗(5月末)となり、今年は創業30周年を迎えます。

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、店舗づくりを行ってまいります。

ほろよいカクテルや夏にぴったりな「凍結レモンサワー」をラインナップ



ほろよいカクテル

低アルコールで飲みやすく、それぞれのカクテルから女性をイメージしたネーミングにも注目！

はんなり撫子 紅茶梅酒 550円

ほんのり梅香る、甘い紅茶のカクテル。

アモーレ！リモーネ 590円

シチリアレモン果汁と白ワインを使用した、すっきりカクテル。

恋するフレンチガール 590円

乳酸菌が入ったピーチカクテル。



キンキンに冷えた「凍結レモンサワー」で替え玉を！

氷替わりに冷凍したレモンを入れた「凍結レモンサワー」は中身だけの替え玉が楽しめます。その他「愛媛県産青みかんサワー」やスイカジュースを使用した「スイカボール」も新登場。

凍結レモンサワー 590円

替え玉レモンサワー 400円

レモンシロップの甘さをプラスした冷凍レモンのサワーはおかわりができます。ぜひ、お試しください。

「アミーゴ！ピッツア」でシェアごはん！

アミーゴ！ピッツア

スペイン風ピッツア(コカ)は、生地にオリーブオイルをふんだんに練りこんだ生地が特徴。人数に合わせて食べやすくカットしたピッツアに具材をたっぷりのせて、友達(スペイン語でアミーゴ)とシェアして召し上がって頂きたいという気持ちを込めました。既存のピッツアメニューを含めるとピッツアは全5種類のラインナップとなります。



アミーゴ！ピッツア
生ハムルッコラ
690円

王道のシンプルな組み合わせ。どんなお酒にも合うおつまみピッツアです。



アミーゴ！ピッツア
チーズ・チーズ
730円

北海道産のナチュラルチーズソースとチェダーチーズをトッピング。とろ～りチーズを存分に楽しめる一品です。



アミーゴ！ピッツア
太陽のグリル野菜
690円

太陽をたっぷり浴びて育ったズッキーニ、ピーマン、なすをグリルしてトマトソースと合わせました。

30周年特別企画

7月2日～8月末 期間限定・数量限定！

「すっきりライムとミントの山崎梅酒サワー」



香るエール & 牛タンねぎ塩レモンセット
980円

フルーティーで香り豊かなエールビールと牛タンは相性抜群！30周年の期間限定で販売いたします。

※一部店舗では販売しておりません
全て税込価格です。



「すっきりライムとミントの山崎梅酒サワー」
590円

山崎蒸留所でウイスキーの貯蔵に使用していた古樽をじっくりと焙煎し、梅酒を熟成した、「山崎蒸留所貯蔵焙煎樽仕込梅酒」を使用したサワーです。ソーダで割りライムを搾り、ミントを添えました。熟成香と甘さ控えめで独特のうまみとまろやかな味をおたのしみいただけます。

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