

## ロズマリン酸で、お酒を飲みながら“花粉症対策”！？

### “赤シソレモンサワー”セット ネット販売開始

目黒・品川などの居酒屋 11 店で販売中の“ご当地サワー”をお家で手軽に

シソとレモンで甘酸っぱい“初恋の味”、ピンク色で女子にもオススメ

お酒の割り材「ハイサワー」を販売する博水社は、花粉症の症状を和らげると期待されるポリフェノール成分「ロズマリン酸」入りの赤シソ原液を使った、居酒屋向けのサワーメニュー「サンセットサワー」をご自宅で楽しめるセットにして、2016年2月12日(金)から、当社オンラインショップで販売開始します。

夕焼けのようなピンク色が綺麗な「サンセットサワー」は、焼酎の「ハイサワーレモン」割りに、国産の赤シソ原液「わるなら赤しそ」をグラスに加えて作る、“赤シソ風味のレモンサワー”です。飲食店向けの当社オリジナルレシピのサワーとして、花粉症シーズンに向けて企画し、現在(本日2月12日時点)、当社の地元・目黒、品川などの居酒屋 11 店で好評販売中です。

今回、この東京の下町酒場で人気のサワーを家飲みでも楽しめるよう、オンラインショップで、「わるなら赤しそ」と、アルコール入りの「ハイサワー缶 レモンチューハイ」、 「ハイサワーグラス」をセットにして、税込 1879 円で販売します。



作り方は簡単です。「ハイサワーグラス」に氷を入れ、「ハイサワー缶」をグラスのハイサワーの文字の上まで注ぎます。そして「わるなら赤シソ」を約 30ml(大さじ 2 杯)、綺麗なピンク色になるまで注ぎます。最後に、炭酸が抜けないようにそっとかき混ぜて完成です。

「わるなら赤しそ」は、花粉による辛い症状を抑える働きがあるとされるロズマリン酸を含有しています。グラス 1 杯につき、原液を約 30ml(大さじ 2 杯分)使用する「サンセットサワー」には、約 2.4mg のロズマリン酸が入っています。これは花粉症に効果があるとされる 1 日の同成分摂取量の約 1/20 の量です。“初恋気分”のような甘酸っぱい、飲みやすい味わいで、“約 20 杯飲んで、ほろ酔いになりながら花粉症対策”ができるユニークな一杯です。

### 居酒屋向けに企画！地元目黒など 11 店で販売、“ご当地サワー”として PR

今回の新サワーは居酒屋向けに企画販売しており、現在(本日 2 月 12 日時点)、全 11 店で提供しています。提供中の店舗のある地域名ごとに、新サワーの名称を「目黒サンセット」「亀戸サンセット」「谷中サンセット」などとし、地元色を打ち出した“ご当地サワー”として、売り出し中です。

花粉症シーズンのピークを迎える 3 月中に、都内 30 店で取り扱いを目指します。新サワーの提供店は順次、当社のホームページで紹介します。 (URL: <http://www.hakusui-sha.co.jp/blog/>)

## 味もこだわり！シソのライトな甘みとレモンの上質な酸味が重なる本格派

今回企画した「サンセットサワー」は、赤シソのライトな甘みと爽やかな香りに、果肉の中心約 30%だけを搾る贅沢な“真んなか搾り製法”のレモン果汁をたっぷりを使用したハイサワーの上質な酸味が重なる、甘酸っぱい味わいが特長です。飲みやすい味わいで、お酒が苦手な方や女性にもオススメです。

### 「サンセットサワーセット」オンラインショップ販売概要

セット内容	ハイサワー缶 6本(350ml)／わるなら赤しそ(300ml)1本		1,630円
税込価格	ハイサワー缶 4本(350ml)／わるなら赤しそ(300ml)1本／ハイサワーロゴグラス 1個		1,879円
販売場所	博水社オンラインショップ: <a href="http://www.8138.jp/">http://www.8138.jp/</a>	販売開始日	2016年2月12日(金)
レシピ	氷を入れたオリジナルグラス(容量 433ml)に、ハイサワー缶(約 250ml 分)を注ぎ、わるなら赤しそを 20ml(小さじ 4 杯分)～30ml(大さじ 2 杯分)、ちよい足しすれば完成です。わるなら赤しその分量はお好みです		
備考	送料は全国一律 972円		

### 「サンセットサワー」 取扱い店舗 11店 ※本日 2月12日(金)時点

エリア	店舗名	住所
中目黒	田吾作	目黒区中目黒 2-10-14 神山ビル 1F
学芸大前	炭屋五兵衛 学芸大学店	目黒区鷹番 2-20-10
不動前	炭屋五兵衛 不動前店	品川区西五反田 5-1-13
西大井	炭屋五兵衛 西大井店	品川区二葉 3-23-4
幡ヶ谷	浜焼き太郎	渋谷区幡ヶ谷 2-48-2 英ビル 2F
箱崎	JACKY'S CLUB 1610	中央区日本橋箱崎 16-10
北綾瀬	丸福	足立区谷中 4-13-12
新田	やきとり倶楽部 武蔵新田店	大田区矢口 1-15-13
谷中	谷中ときわ	台東区谷中 3-2-9
亀戸	発酵文化応援団	江東区亀戸 3-59-15 千田ビル 1F
鶴見	ココキッチン	神奈川県横浜市鶴見区豊岡町 4-6



### アレンジレシピ多彩！国産赤シソから抽出した原液「わるなら赤しそ」について

昨年 2月 24日に新発売した「わるなら赤しそ」は、国産の赤シソから抽出した濃厚なエキスで作った原液タイプの商品です。焼酎の水・お湯割りに入れて楽しむほか、炭酸や水で割るとさっぱりとした味わいと爽やかな香りのシソドリンクになります。

またビールとの相性も抜群です。ビールの苦さとシソの酸味がマッチし、お酒が苦手な方でもグビグビと飲みやすい味わいに。見た目もインパクト抜群の“ピンク色のビール”に仕上がります。

赤シソに含まれるとされる美容効果と、天然由来の鮮やかなシソのピンク色の可愛い見目は、女性にもおすすめのポイントです。

また、甘さ控えめで料理などに使いやすい点も特徴です。



「わるなら赤しそ」レシピ例	
焼酎の赤しそ割り	商品(1)に対し、焼酎の水割り(5)の割合／グラス(300cc)約 10 杯分／お湯割りにもオススメ
赤しそソーダ	商品(1)に炭酸(5)の割合で／暑い夏にオススメのさっぱりテイストです
赤しそビール	商品(1)にビール(8)をゆっくり注ぐだけ／インパクト抜群のピンク色のビールカクテルに
赤しそおにぎり	ご飯に商品を少し注ぎ、ゴマをふるだけ！サッパリ味のおにぎりが完成します
赤しそドレッシング	商品(1)とサラダオイル(2)を混ぜ、塩コショウをふるだけで、本格和風ドレッシングが出来上がり。