

京都の夏の新風物詩「みぞれ山崎」

日本でここだけでしか味わえない“ウイスキーかき氷”

鴨川沿いの新スポット「空床 (ソラドコ)」で7月26日 (土)～提供開始

～大人が楽しむオトナのための新感覚デザート～

地鶏居酒屋「塚田農場」などを運営する株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都港区／代表：米山久）は、2014年7月26日（土）京都市中京区の弊社店舗「宮崎県日向市塚田農場 京都三条大橋店」屋上にオープンするハイボールガーデン「空床 (ソラドコ)」にて、サントリーシングルモルトウイスキー「山崎」を使用した日本初のウイスキーかき氷『みぞれ山崎』の販売を開始致します。



■大人が楽しむオトナのための新感覚デザート 食べるウイスキー「みぞれ山崎」

『みぞれ山崎』は、塚田農場とサントリーのコラボレーションにより誕生した大人のための新感覚デザート。「空床 (ソラドコ)」では『みぞれ山崎』と『みぞれ白州』2種のラインナップをご用意致しました。添えられたレモンの酸味と優しい甘みの自家製シロップが、個性的な深みのある「山崎」「白州」の味わいを引き立てます。最後は添えられた炭酸水をかけ、ハイボールとしてもお楽しみ下さい。暑い夏の夜にピッタリな、日本でもここだけでしか味わえないオトナデザートです。



「みぞれ山崎」「みぞれ白州」／1200円（税抜）

※小瓶に残ったウイスキーはそのままお持ち帰り頂けます。

■ソラに川床「空床（ソラドコ）」

ROOFTOP HIGBALL GARDEN SORADOKO created by 塚田農場

期間限定オープン！

当ビル屋上にて

「ソラドコ」

ルーフトップガーデン

地鶏料理の

爽快ハイボールと

心地佳きSORAの床

京のKAZEがそよぐ

鴨川のほとり



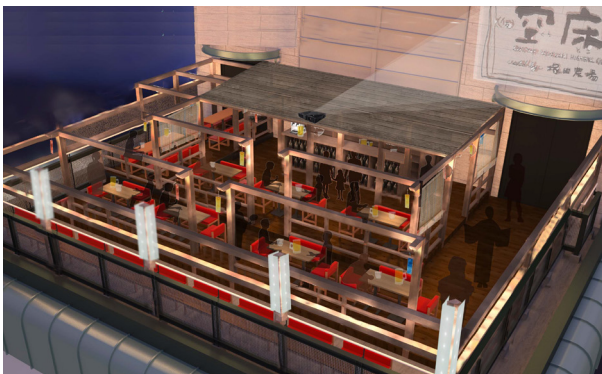
全国に104店舗を展開する塚田農場"初"となるルーフトップガーデン「空床(ソラドコ)」では、サントリーウイスキー「山崎」「白州」のハイボールの他、宮崎県の柑橘「平兵衛酢（へべす）」をはじめ、日向夏やマンゴーなど南国宮崎の果実を使用したフルーツ JAR カクテルなどもお楽しみいただけます。また、階下の「宮崎県日向市 塚田農場」の人気メニューより、ビールやハイボールに合うおつまみも各種ご提供致します。



宮崎県の果実を使用したフルーツ JAR カクテル 680円～(税抜)



自社養鶏場で育てた地鶏「みやざき地頭鶏（じとっこ）」の炭火焼など、塚田農場でおなじみの宮崎料理も味わえます。



「空床（ソラドコ）」完成イメージパース

【店舗情報】

空床（ソラドコ）ROOFTOP HIGBALL GARDEN
SORADOKO created by 塚田農場

〒604-8004

京都府京都市中京区三条通河原町東入中島町110
三条フォーラムビル屋上

075-257-8199

営業時間：17時～24時（ラストオーダー 23時）

※7月26日（土）～10月ごろまでの期間限定オープン

《プレスリリースに関するお問い合わせ》

株式会社エー・ピーカンパニー 広報：大澄いづみ・岡田英樹

TEL: 03-6435-8440(代表) 03-6435-8473(直通) / e-mail: i.osumi@apcompany.jp