

報道関係者各位

株式会社favy

2024年2月1日（木）

**日本酒・ワイン100種飲み放題の店『サケリスト 汐留』の
「【あまおう】いちごサワー/ソーダ」が2024年3月31日まで販売期間を延長！**

全国にシェア型フードホール/横丁を展開する株式会社favy（代表取締役社長：高梨巧、本社：東京都新宿区）が運営する汐留横丁内の日本酒・ワイン100種飲み放題の店『サケリスト 汐留』は、現在期間限定で販売中の「【あまおう】いちごサワー/ソーダ」の販売期間を2024年3月31日まで延長いたします。「【あまおう】いちごサワー/ソーダ」は、グラス内には福岡産の「あまおう」いちごが贅沢に敷き詰められており、ドリンクを飲んでいるというよりも、フルーツを食べているような感覚のドリンクです。ぜひこの機会にお召し上がりください。



■日本酒・ワイン100種飲み放題の店『サケリスト 汐留』とは

『サケリスト 汐留』は、サケとあなたを繋ぐトランジット酒場をコンセプトにした居酒屋です。日本酒・ワイン100種飲み放題のプランの他、さまざまなフルーツドリンクを取り揃え、それぞれに合わせた美味しい料理を提供しています。

特に、料理はメディアにも取り上げられた人気の焼かない焼肉店『29ON』がプロデュースしており、独特で高品質な味わいを楽しむことができます。

■【あまおう】いちごサワー/ソーダ 商品概要



【あまおう】いちごサワー 1,150円(税込)

【あまおう】いちごソーダ 1,000円(税込)

期間限定で提供中の「【あまおう】いちごサワー/ソーダ」は、グラス内には福岡産の「あまおう」いちごが贅沢に敷き詰められており、ドリンクを飲んでいるというよりも、フルーツを食べているような感覚のドリンクです。サトウキビ由来のノンコレステロールシロップを加えることで、「あまおう」の甘さを際立たせます。「あまおう」いちごは、全国的に知られているブランドいちごですが、その生産は福岡県のみに限られた希少ないちごで、「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って「あまおう」と名付けられました。全体的に甘味と酸味のバランスが良く、香り高く濃厚な味

わいが特徴のいちごです。「【あまおう】いちごサワー/ソーダ」は、いちごを潰して濃厚な味わいを楽しむもよし、そのままいちごの風味を堪能するもよし、と自分好みの飲み方で楽しむことができるドリンクです。ぜひこの機会にお楽しみください。

■店舗概要



店舗名：汐留横丁- サケリスト 汐留

住所：東京都港区東新橋1-8-2 カレッタ汐留 B2F 汐留横丁内

営業時間：

月・火・水・木・金/ 17:00~22:30 土/ 15:00~21:00

電話番号：080-3276-5394

座席数：250席

定休日：日

HP：<https://shiodome.sakelist.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：050-1746-3240 Email：pr@favy.co.jp