



爽やかな “美カクテル”



トッピングの
凍結トマトで
ひんやり



トマトジュースはきれいな
色合いのカクテルに仕上がるのも大きな魅力

トモトスカッシュ

759 円
(税込み)

ウオッカ+「カゴメトマトジュース低塩」+炭酸+完熟梅肉ペーストに、凍結トマトを少しくずしてトッピング。トマトジュースに梅肉ペーストを合わせることで絶妙な甘酸っぱさが加わり、酸味と甘味のバランスが取れた複雑で深みのある味になる。何杯でも飲み飽きない味わい。同店と「FOREST DINER 札幌店」で夏季限定販売中

プロの食材活用 この食材でこの逸品

使用店舗＝「MARUNOUCHI BASE」(東京都千代田区)
使用食材＝カゴメトマトジュース低塩(カゴメ)

「飲みたいけど健康も意識」層に響く！

大型アメリカンダイニングBAR「MARUNOUCHI BASE」では、6月から「カゴメトマトジュース低塩」を使ったカクテルを提供している。爽やかな飲み口と、美しい赤色が映える一品で「さっぱりとした口当たりで料理と合わせるのももちろん、たくさん飲んだ後の締めの一杯にも向いている」(各和良太セナルマネージャー)と、人気を呼びそうだ。

「トモトスカッシュ」はウオッカにもマッチしている」と説明する。「カゴメトマトジュースを使ったカクテルは、見た目が爽やかなので暑い季節にもぴったり。トモトスカッシュは当店では新しいタイプのカクテルで、トマトにはリコピンが含まれており、健康イメージがあるのも魅力」と、本之内氏。アルコールは飲みたいが、一方で健康も意識している現代人の多くに響きそうだ。

MARUNOUCHI BASE (丸の内ベース)

所在地＝東京都千代田区丸の内 1-3-4 丸の内テラス 1、2 階



アミューズメントエリアにアメリカンダイナーを併設した、複合大型エンターテインメントプレイス。ダイニングエリアではゆっくりと食事を、アミューズメントエリアでは食事と共にダーツやカラオケなどが楽しめる大人の遊び場。

カゴメ

カクテルの 割り材で再注目！



カゴメトマトジュース低塩

【機能性表示食品】
善玉コレステロールを増やす
高めの血圧を下げる

トマト100% (濃縮トマト還元)
TOMATO JUICE
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。機能性成分リコピン・GABA

規格＝1ℓ(常温)

機能性表示食品の100%トマトジュース。リコピンとGABAが含まれ、血中コレステロールが気になる人や血圧が高めの人におすすめ。