

新元号特別ジュース！！

令和元年記念コールドプレスジュース発売！！

大阪のコールドプレスジュース専門店『B.up Cleansing Juicery(ビーアップクレンジングジュースサラー)』(以下、当店)は2019年5月1日(水)、平成から令和への新元号の幕開けを祝して、メニュー名に「今年しか飲めない」という意味を込めた改元記念ジュース『令和元年』を「B.up Cleansing Juicery」鞆公園本店および北新地店の2店舗で発売いたします。

改元記念ジュース『令和元年』

新しい時代へと移りかわっても、健康や美容への意識は変わることなく、むしろ更に高まることがうかがえます。

当店は、これからも皆様の健康美容を第一にそっと寄り添えるジュース屋であり続けたいと思っております。

【改元記念ジュース『令和元年』】

使用素材：グレープフルーツ、オレンジ、パイナップル、林檎、ビーツ、ミント

発売日：2019年5月1日(水)

価格：1,400円(税込)

内容量：500mL

販売ルート：「B.up Cleansing Juicery」鞆公園本店および北新地店

■『B.up Cleansing Juicery』について

当店の人気の理由は、作り置きではなく、注文が入ってから1つのジュースにつき約1kgの野菜・果物をオープンキッチンで準備し、搾る前の素材をお客さまにお見せすることで驚きと納得を提供。目の前で新鮮なジュースを搾ることに徹底していることです。

さらに、ジュースになる前の素材などをお見せする際は、お客さまの写真撮影も可能。本来、常識外れになりがちなレシピ内容を見せるということをお客さまの安心を優先させるために行っています。

以前、多数のお客さまより「作り置きのジュースは、いつ作ったか分からなくて不安」という言葉をいただいたことをきっかけに、1本1,000円前後の高級なコールドプレスジュースを販売するにあたって、大量の作り置きによる利益性よりも、お客さまにとっての安心・安全を優先し、「その場で作ったものを提供する」という決断をいたしました。

お客さまにオープンキッチンで野菜・果物をお見せするため、野菜の下準備も徹底しているのも高い評価をいただいているポイントです。広島の農家から直接仕入れている小松菜なども、アクの強い根元部分を1本ずつ切り落とし茎の間まで流水で洗ったり、有機野菜とはいえ皮に多少の農薬や残留物がついている可能性を考慮し、人参やビーツ、生姜などの根野菜は泥を洗い落としあと皮を全て剥いたりなど、細部までこだわっています。

■Shop Data

「B.up Cleansing Juicery」 靱公園本店

所在地 : 大阪市西区京町堀 1-15-9 リンクハウス京町堀 1F

アクセス : 地下鉄 本町駅 28 番出口 / 肥後橋駅 7 番出口 / 阿波座駅 1 番出口

TEL&FAX : 06-6441-9009

営業時間 : 8:30~19:00

定休日 : 毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は翌火曜日)

「B.up Cleansing Juicery」 北新地店

所在地 : 大阪市北区堂島浜 1-1-15 堂浜第 2 ビル 1F

アクセス : JR 北新地駅

地下鉄御堂筋線 梅田駅、淀屋橋駅、西梅田駅、東梅田駅

京阪電車 大江橋駅、淀屋橋駅

TEL&FAX : 06-6136-6446

営業時間 : 平日 11:30~深夜 土曜日 16:00~22:00

定休日 : 毎週日曜日

公式サイト : <http://bup-cleansing.com/>

Instagram : https://www.instagram.com/b.up_cj/

Facebook : <https://www.facebook.com/Bup-Cleansing-Juicery-1647677662145539/?ref=bookmarks>

会社名 : B.up Clensing Juicery

担当者 : 上本

TEL : 0664419009

MAIL : dh79136@gmail.com