

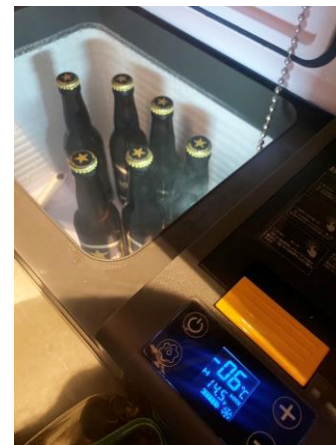
## 「とりあえず生」の前に！キンキンに冷えた日本初の「悪魔的」瓶ビール登場！ 数日かけてじっくり冷やした「-6℃ビール」7/12（水）販売開始！ ～京都の海鮮居酒屋とクラフトフライドチキン専門店とで数量限定で提供～

有限会社あんじ（住所：京都市左京区、代表取締役：中谷 安志）が運営する海鮮居酒屋「あんじ烏丸六角店」、クラフトフライドチキン専門店「ミセスリングのフライドチキン」の2店は2023年7月12日（水）、極限まで冷やした瓶ビール「-6℃ビール」の提供を開始します。

### ■賞冷味期限90秒！氷点下6℃の「悪魔的」瓶ビールで猛暑が予想される京都に一瞬の「涼」を

「-6℃ビール」は、その名の通り-6℃まで冷やした瓶ビールです。業務用冷凍庫で急激に冷やすのではなく、レジャー向け冷凍庫で数日かけて徐々に冷やすことで、凍っていない「-6℃」を実現。「美味しさ」「冷たさ」の絶妙なマッチングを楽しめるのは、取り出し後90秒となっています。冷凍庫の容量の関係上一度に冷やすことのできる本数に限りがあるため、ミセスリングでは1日10本限定、あんじ 烏丸六角店では1日20本限定でのご用意となります。

京都の夏は特に暑く、7月15日（土）・16日（日）には日本三大祭りの一つ「祇園祭」の開催も予定されています。蒸し暑い気温で疲れた身体を、駆け付け一杯のキンキンに冷えたビールで癒していただければと思います。



店頭で冷凍庫で-6℃まで冷却

### ■商品詳細

商品名：-6℃ビール

利用商品：ミセスリング → サッポロ黒ラベル小瓶（334ml）・あんじ → アサヒマルエフ中瓶（500ml）

価格：ミセスリング → 649円・あんじ → 825円 ※どちらも通常価格より100円増し

販売本数：ミセスリング → 1日10本限定・あんじ → 1日20本限定

提供店舗：ミセスリングのフライドチキン、あんじ 烏丸六角店

提供期間：7月12日（水）～9月23日（土）

### ■店舗詳細

#### 【ミセスリングのフライドチキン】

ごく短い時間油で揚げ、その後スチームオーブンで加熱することで、余分な脂が落ち、表面はカリッと、中はジューシーな食感のフライドチキンを提供

住所：京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町558-1

電話番号：075-255-6157

営業時間：11時～21時30分（L.O.21時）

定休日：なし 席数：カウンター13席、ボックス2席



#### 【あんじ 烏丸六角店】

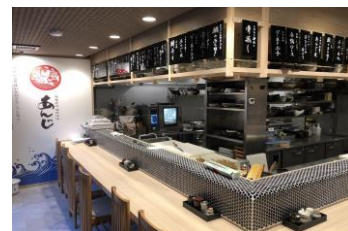
毎朝中央市場から仕入れた新鮮な魚や野菜を使ったメニューを提供する海鮮居酒屋

住所：京都市中京区六角通烏丸東入ル堂之前町231 星の子六角ビル 2F

電話番号：075-231-5375

営業時間：昼＝11時30分～14時（L.O.13時30分）、夜＝17時～翌1時（L.O.24時）

定休日：なし 席数：カウンター13席、テーブル52席



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

有限会社あんじ 広報事務局 担当：田村、小村 TEL：06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp