

瀬戸内のレモンと純米大吟醸が生む甘美な刺激  
**「BARヨー子 ドライレモンサワー」3月22日より販売開始**  
 ～凝り性なヨー子が届ける「BARヨー子 シリーズ」として新たなラインナップを展開～



楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、人気リキュールの「ヨー子」をシリーズ化し、「凝り性なヨー子が届けるこだわりのリキュールシリーズ」として新たなラインナップを展開します。このラインナップの第一弾として、大人のドライリカー「BAR ヨー子 ドライレモンサワー」を3月22日より順次販売開始いたします。

■瀬戸内レモンと純米大吟醸が織りなす「大人のための」辛口レモンサワー

BARヨー子の常連客  
最近レモンに凝っている彼  
無地のシャツばかり着ている彼が  
レモン柄に変身!



リキュール「ヨー子」は、新鮮なヨーグルトが出来た週末だけ開店する、鳥海山麓の山小屋で営まれる「BAR ヨー子」で、店主のヨー子が厳選した素材で作るお酒、というコンセプトに、日本酒とヨーグルトをミックスさせた楯の川酒造の人気商品の一つとなっています。

そんな「BAR ヨー子」の店主である凝り性なヨー子が届ける新しいリキュールシリーズとして、「大人のための」辛口レモンサワーを展開することとなりました。

純米大吟醸の上品な甘み、瀬戸内レモンの心地よい酸味とキレ。瀬戸内の太陽を浴びて育ったレモンに純米大吟醸を贅沢に加えた、まさに大人の舌を満足させるレモンサワーになりました。

■おすすめは1:1の炭酸割り！デザインには SNS「ヨー子の日記」でおなじみのあの男が！

「BARヨー子 ドライレモンサワー」は、レモンのキレや刺激を追うならロックでお楽しみください。アルコール度数を14度と、他社製品のレモンサワーの素に比べ低めに設定しているため、原液をロックで飲んでも刺激的なレモンの酒として楽しめます。

そして、蔵人が最もおすすめしたい飲み方は1:1の炭酸割り！爽やかなレモンの風味と日本酒を使用したことによる上品な甘味が感じられます。ボトルデザインには、かわいい犬と共にBARヨー子を頻繁に訪問しているあの男が。最近はずっかりレモンに凝っちゃっているあの男。無地のシャツばかり着ている彼が、いつもと違うレモン柄のシャツを着て、ヨー子を見つめるそんな甘く刺激的な時間を「大人のレモンサワー」の味わいに重ね、ヨー子のテーマカラーであるブルーでプリントしています。そして、ボトルのどこかに男の犬が隠れていますのでぜひチェックしてみてください。

いつものBARヨー子の看板には  
レモンにこだわる男のワンちゃんが…！  
ぜひボトルをチェックしてみてください



