

高さ30センチの大迫力！！

深夜でも食べれる大人の新感覚スイーツ

本格BARで食べる

大人のかき氷

大阪梅田のBAR華（所在地：大阪市北区堂山/オーナー岡村耕一）は、
2016年4月20日よりお酒の入った大人のかき氷の販売を開始しました。

2014年12月オープンのBAR華は「ミクソロジーカクテルが飲めるお店」として、フルーツカクテルとウイスキーをメインに様々なお酒を提供しております。

ミクソロジーとはMix（混ぜる）OLOGY（科学）という言葉を合わせた造語
フルーツ、ハーブ、野菜、スパイスなど生の食材とハードリカーを合わせ、近代的な機械と手法を使い手間をかけて作るカクテルは多くのお客様にご哀願頂いております。

フルーツカクテルをメインにしているため常にある旬のフルーツカクテル。そしてバーならではの上質な氷。その食材と技術と知識を応用してBAR華ならではの特色を活かした「お酒」と「かき氷」のコラボレーション。

氷は業務用の手動削り機で薄くフワフワに削り、シロップはオーダーが入ってからカクテルを作る要領でカウンターのお客様の目の前で作ります。仕上げに綿菓子を作りかき氷の上に乗せて完成。
インパクトのある見た目ですので、老若男女問わず皆様写真を撮ってSNSにアップして頂いております。
この夏はイチゴアマレット味、安納芋とラムのティラミス味、フランボワーズとライムのピュアラブ味、桃とスパークリングワインとザクロ味の人口イクラのベリーニ味の4種類ご用意しております。

深夜にかき氷が食べたい、口直しに甘い物が食べたい
そういった日々ご哀願頂いてるお客様の願いに沿うべく今回のメニューの考案に至りました。
またかき氷といった身近な物を通してBARやミクソロジーの魅力を深く知って頂きたく
プレスリリースの運びとなりました。
宜しくお取り計らいのほど、お願い申し上げます。

~~~~~この件に関するお問い合わせなどの連絡先~~~~~

BAR華 オーナー 岡村耕一

〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町10-16-2F  
TEL 06-6360-9434 FAX 06-6360-9434

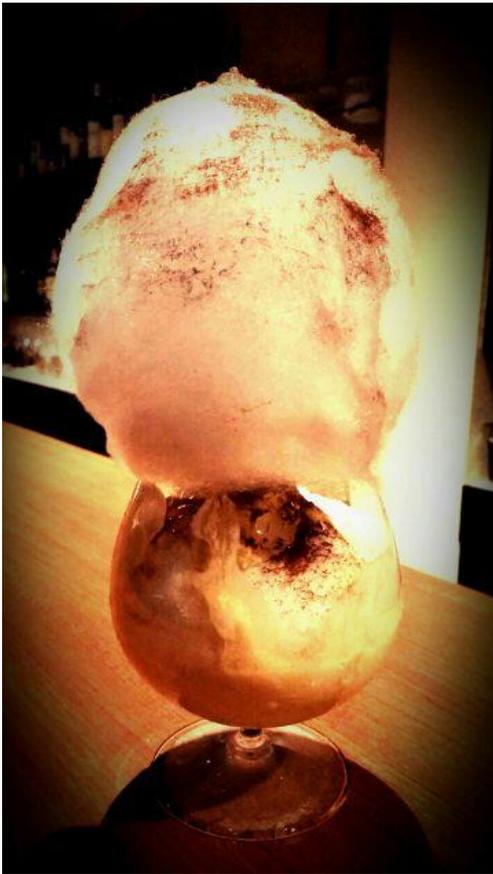
携帯 090-3700-9449 メール [hanabar@hanabar.jp](mailto:hanabar@hanabar.jp)  
HP <http://www.hanabar.jp> <http://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27082891/>



カキ氷イチゴアマレット味



綿菓子を作る工程



安納芋とマスカルポーネとラムの  
ティラミス味



シロップはオーダーが入ってからお客様の目の前  
でお作り致します。

## 大人のかき氷