



LAVAROCK

DINING & BAR

Press Release

2025 年 5 月 13 日

神谷町エリアのカフェ「^{ジージーコー}GGCo.」&グリルレストラン「^{ラヴァロック}LAVAROCK」
「はっさく」生産量日本一の和歌山県産シロップとのコラボドリンク
2025 年 5 月 19 日（月）から期間限定販売

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社（本社所在地：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）が展開するアーバンテイストなカフェ「^{ジージーコー}GGCo.」神谷町・城山店と、溶岩石でジュースに焼き上げる本格グリル料理レストラン「^{ラヴァロック}LAVAROCK」神谷町店では、2025 年 5 月 19 日（月）から 6 月 30 日（月）までの期間、「はっさく」生産量日本一の和歌山県紀の川市のシロップ「^ザTheはっさく」を使用した期間限定ドリンクを順次販売いたします。



写真前列 左より「紀の川はっさくのア이스ティー」「紀の川はっさくのエスプレッソトニック」「紀の川はっさくフローズン」

写真後列 左より「紀の川はっさく×フローズンレモンサワー」「紀の川はっさく×「フローズングレープフルーツサワー」

この度、神谷町エリアの「^{ジージーコー}GGCo.」・「^{ラヴァロック}LAVAROCK」では、神谷町「東京ワールドゲート」を拠点に日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「^{ココ}CoCo ^{ジャパン}JAPAN」プロジェクトと連携し、「はっさく」生産量日本一を誇る和歌山県紀の川市のシロップ「^ザTheはっさく」とコラボレーションした、夏にふさわしい清涼感あふれるドリンクを開発いたしました。コーヒー、ティー、フローズンドリンク、カクテルと、各店それぞれの「^ザTheはっさく」とのコラボレーションをお楽しみください。

<メニュー概要>

■Café & Bakery GCo. 神谷町

販売期間：2025 年 5 月 19 日（月）～30 日（金）

・紀の川はっさくのエスプレッソトニック 620 円

「ザTheはっさく」の爽やかな酸味とほろ苦さ、エスプレッソの深い苦みが相性抜群のドリンク。さらにトニックウォーターで爽快感を加えた、初夏にぴったりの一杯です。



エスプレッソトニック



アイスティー

・紀の川はっさくのアイスティー 580 円

GGCo.のアールグレイティーに「ザTheはっさく」とフレッシュの「はっさく」を加えた、フルーティーですっきりとしたアイスティー。

所在地：東京都港区虎ノ門4-1-1 神谷町トラストタワー1F

電話番号：[03-6381-5309](tel:03-6381-5309)

営業時間：8:00～19:00

定休日：土日祝日

席数：61 席



GGCo.神谷町

■Café & Deli GCo. 城山

販売期間：2025 年 6 月 2 日（月）～30 日（月）

・紀の川はっさくフローズン 680 円

甘酸っぱくさっぱりした味わいの「ザTheはっさく」をフローズンジュースにした、夏ならではのドリンク。



フローズンジュース

所在地：東京都港区虎ノ門4-3-1 城山トラストタワー1F

電話番号：[03-6435-6443](tel:03-6435-6443)

営業時間：8:00～19:00

定休日：土日祝日

席数：100 席



GGCo.城山

■Dining & Bar LAVAROCK 神谷町

販売期間：2025 年 6 月 2 日（月）～30 日（月）

・紀の川はっさく×フローズンレモンサワー 1,000 円

・紀の川はっさく×フローズングレープフルーツサワー 1,000 円

フローズンサワーに「ザTheはっさく」の爽やかな香りと甘みが加わった飲みやすいカクテル。蒸し暑い梅雨の時期にもすっきりお召し上がりいただけます。



フローズンレモンサワー



フローズングレープフルーツ
サワー

所在地：東京都港区虎ノ門5-13-1 虎ノ門40MTビル 1階
電話番号：03-6452-9640
営業時間：11:30～14:30（LO 14:00） 17:00～22:00（LO 21:00）
定休日：土日祝日
席数：168席（ダイニング76席、シェフズテーブル12席、

バーエリア58席、個室1室22席）

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/moritrust-lavarock/reserve>

※価格はすべて税込です

※写真はすべてイメージです



◆「Theはっさく」とは

6代続くまつばら農園が手作業で仕上げた、生産量日本一の和歌山県紀の川市産はっさくを贅沢に使用したシロップ。

はっさく特有の“美味しい苦さ”を最大限に引き出すため、水を一切加えず、果実そのものの味わいを凝縮。硬い外皮は一つ一つ丁寧に剥き、薄皮ごと果肉を搾ることで、奥深い苦味と爽やかな香りを実現しました。さらに、厳選したハーブやスパイスをブレンドし、大人が楽しめる唯一無二の味わいに仕上げています。

紀の川市認定ブランド「ISSEKI」^{イッセキ}として認定されました。



The はっさく

ここからひろがる。

◆和歌山県紀の川市の「はっさく」とは

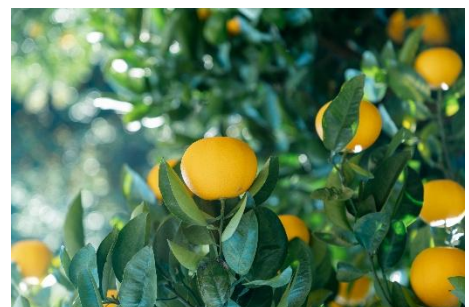
もともと広島県因島で発見された「はっさく」は、昭和40年ごろから水田の転換作物として和歌山県紀の川市旧粉河町エリアを中心に栽培が盛んになりました。

和歌山県ははっさく生産量日本一（農林水産省 令和3年特産果樹生産動態調査より）ですが、その中でも紀の川市は県内の約57%を占めています。

日照時間が長く、温暖な気候で栽培される紀の川市産「はっさく」は、出荷まで2か月程低温貯蔵庫で貯蔵し、程よく酸味が抑えられたまろやかな味わいで、酸味・甘み・苦みのバランスがよいのが特徴です。



紀の川市認定ブランド「ISSEKI」ロゴ



紀の川市の「はっさく」

<「CoCo JAPAN」^{ココ ジャパン}とは>

日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「CoCo JAPAN」^{ココ ジャパン}プロジェクトは、日本各地の優れた逸品を発掘し、国内外へと羽ばたくサポートを行う事業として、森トラスト株式会社により2022年7月に始動しました。都心でのプロモーション機会の提供、森トラストグループのオフィスやホテル施設を利用したイベントの実施、商談会などの販路拡大や成長支援を通じて、日本全国の「隠れた逸品」を発信していきます。

ホームページ：<https://www.cocojapan.jp/>

◆ ジーゾー GGC^o.とは



日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いパン、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、季節のコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド、アーバンテイストなインテリアで毎日通いたくなるカフェです。

WEB サイト : <https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

Instagram : <https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

◆ ラヴァロック LAVA^oROCK^oとは

店名の由来である溶岩石 (LAVA^oROCK^o) の遠赤外線効果により、素材のうまみを最大限に引き出しながら焼き上げるジューシーで香り豊かなグリル料理をシグニチャーメニューとし、趣向を凝らした様々なお料理をお楽しみいただけます。それぞれの店舗で空間づくりにもこだわり、居心地の良い佇まいをコンセプトとしたデザインで都会的なダイニング体験を提供しています。

※グリル機「Lavarock」・・・Lavarock とは溶岩石の意味で、その名の通り、炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。溶岩石の遠赤効果と高温になった炉内で加熱することで、素材のうまみを最大限に引き出すことができます。



イメージ

WEB サイト : <https://www.mt-restaurant.com/lavarock-k/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lavarock.kamiyacho/>

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 マーケティング部 マーケティング・広報担当：神事（じんじ）

TEL : 03-6409-2805 / E-mail : pr@mt-restaurant.com