

2017年4月28日

こくしぼりプレミアム PR 事務局

ミシュランガイド東京5年連続二つ星掲載*の名店「リューズ」

飯塚隆太シェフがアンバサダーに就任

こくしぼりプレミアム×ミシュランガイド東京二つ星 Restaurant Ryuzu

“プレミアム家飲み”プロジェクト

2017年4月27日（木）スタート

*ミシュランガイド東京2013年から2017年まで

サントリースピリッツ(株)は、2017年4月27日（木）より、こくしぼりプレミアム×ミシュランガイド東京二つ星 Restaurant Ryuzu “プレミアム家飲み”プロジェクトをスタートし、特設WEBサイトも同日オープンしました。

〈特設WEBサイト〉 URL : <http://www.suntory.co.jp/rtd/kokushibori/recipe/>

同サイトでは、ミシュランガイド東京5年連続二つ星掲載の名店「リューズ」の飯塚隆太シェフに“プレミアム家飲み”アンバサダーとしてご参画いただき、こくしぼりプレミアムと一緒に自宅で気軽に楽しんでいただける“プレミアム家飲み”レシピを提案します。



近年、家で食事とともにお酒を楽しむ「家飲み」の機会が拡大しており、1年前と比較して自宅でお酒を飲む機会が増えたと答えた人の割合が24.4%となりました。**同時に「家飲み」の楽しみ方も変化してきており、特にここ数年は“プチ贅沢”という言葉に代表されるプレミアムな家飲み志向が強まっています。こくしぼりプレミアムはこうしたニーズにも合致するプレミアム・チューハイとして、上質感と本格的な味わいで多くのお客様からの支持をいただいています。

** RTDに関する消費者飲用実態調査サントリーRTDレポート2017

本プロジェクトは、飯塚シェフ監修のオリジナルレシピを提案することでこくしぼりプレミアムのある“プチ贅沢なプレミアム家飲み”を楽しんでいただくための取り組みです。

●こくしぼりプレミアム×ミシュランガイド東京二つ星 Restaurant Ryuzu “プレミアム家飲み”プロジェクト 特設WEBサイト

4月27日(木)に公開された“プレミアム家飲み”レシピ第一弾は「こくしぼりプレミアム〈ぜいたく檸檬〉」に合わせて考案された、ホームパーティにぴったりのレシピです。豚バラ肉など身近な材料で、春らしく筍をあしらった高級感ある一皿を手軽に作ることができます。こくしぼりプレミアムと合わせて贅沢なひと時をお楽しみください。第二弾は6月下旬の公開を予定しております。

URL : <http://www.suntory.co.jp/rtd/kokushibori/recipe/>



○“プレミアム家飲み”レシピ第一弾「肉巻き筍の山椒焼き 木の芽の香りで」



<飯塚シェフコメント>

木の芽と山椒が香る春らしいレシピです。豚バラ肉の脂身とこくしぼりプレミアムの酸味とほどよい苦味が意外な相性の良さを発揮します。

<材料 (4人分) >

筍(下茹で済み) 2本、豚バラスライス(脂身多め) 16枚、醤油 大さじ1、塩 適量、山椒の粉 少々、木の芽 少々、カット檸檬 1枚

<作り方>

- ①筍は一口大に切り分ける。
- ②醤油をかけ、しばらく置き味をなじませる。
- ③余分な水分をふき取り、豚バラスライスで巻く。
- ④少量のサラダオイルで③を焼く。香ばしく焼き色をつけて、脂が出てきたら、ペーパータオル等で脂をふき取り、塩・山椒の粉を振る。
- ⑤刻んだ木の芽を絡め、皿に盛る。木の芽を乗せ、レモンを添える。

<2017年4月27日（木）タイアップセレモニー レポート>

こくしぼりプレミアム×ミシュランガイド東京二つ星 Restaurant Ryuzu “プレミアム家飲み” プロジェクトのスタートを記念して、2017年4月27日（木）に六本木のフレンチレストラン「リューズ」にてタイアップセレモニーが開催されました。



当日は RTD 部長の佐藤晃世から本プロジェクトの背景を紹介。「RTD 市場はここ数年成長を続けており、サントリースピリッツとしては本格志向が強い顧客層へ向けて『プレミアム RTD』の分野に力を入れていきたいと考えている。このプロジェクトはプレミアム RTD をより多くの人に楽しんでもらいたいと立ち上げたもので、こくしぼりプレミアムと飯塚シェフオリジナルレシピで“プレミアムな家飲み”楽しんでいただきたい。」と本プロジェクトへの思いを語りました。

飯塚シェフは今回のプロジェクト発足にあたり、「こくしぼりプレミアム〈ぜいたく檸檬〉を試飲した際、「レモンの上質な香りが爽やかで、果汁がほどよくビターな部分もあり、想像以上に本格的な味わいでした。」と驚きを感じたとコメント。また、「食事にも合うので、家飲みのラインナップに加わりましたね。」とお気に入りの様子でした。この度公開した第一弾のレシピについては、「豚バラ肉の脂身とこくしぼりプレミアムのレモンの爽やかさの相性がお互いを引き立てます。今回旬な素材として筍を使用しましたが、水煮などスーパーで購入できるもので、簡単に作れますよ。」と語りました。

タイアップセレモニーでは、飯塚シェフの“プレミアム家飲み”アンバサダー就任を記念し、サントリースピリッツ㈱より特製プレート进行贈呈。飯塚シェフは今後のプロジェクト成功に向けて「こくしぼりプレミアムに合う“プレミアム家飲み”レシピを考案していきますので、みなさんにも上質で贅沢な家飲みを楽しんでいただきたい。」と抱負を語りました。



○飯塚 隆太 シェフ プロフィール



新潟県十日町市出身。第一ホテル東京ベイ、ホテルザ・マンハッタン等を経て、1994年に「タイユバン・ロブション」の部門シェフに。その後渡仏し、二つ星や三つ星レストランで修行し、帰国後にジョエル・ロブション氏の系列店で研鑽を積み、2005年に「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ就任。2011年2月1日 Restaurant Ryuzu をオープン。

受賞歴

ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2012	1つ星掲載
ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013	2つ星掲載
ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2014	2つ星掲載
ミシュランガイド東京 2015	2つ星掲載
ミシュランガイド東京 2016	2つ星掲載
ミシュランガイド東京 2017	2つ星掲載

URL : http://restaurant-ryuzu.com/pc_index.php

●「こくしぼりプレミアム」について

「こくしぼりプレミアム」は、果汁だけでなくベースとなるお酒にもこだわり、さらにそれぞれの果実と相性のいいお酒を隠し味としてブレンドすることで、“上質なコク”と“深い余韻”を実現したチューハイです。2015年の発売以来「本格・こだわり志向」のお客様を中心に支持を集め、2016年には前年比約2.5倍の出荷量を達成。ゆったりリラックスした気分で楽しめる上質・贅沢なチューハイとしてファンを拡大してまいりました。ちょっといいことがあった日に、幸福な気分寄り添えるお酒として、幅広い世代にむけて飲用シーンの拡大を図っています。

○商品概要



商品名	容量	希望小売価格 (税別)	アルコール 度数
サントリーチューハイ 「こくしぼりプレミアム 〈ぜいたく檸檬〉」	350ml	170 円	7%
「同 〈芳醇ぶどう〉」			5%
「同 〈豊潤もも〉」			4%
「同 〈紅熟ブラッドオレンジ〉」			5%

※ 価格は販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

▼ 「こくしぼり」ホームページ : <http://www.suntory.co.jp/rtd/kokushibori/>

〈報道関係者様からのお問合せ先〉

こくしぼりプレミアム PR 事務局 担当：松本・河野・三浦

TEL : 03-6821-5730 FAX : 03-5572-6065

MAIL : kokushibori@vectorinc.co.jp