

10月26日は、「ズブロッカの日」(10月26日) 制定記念！

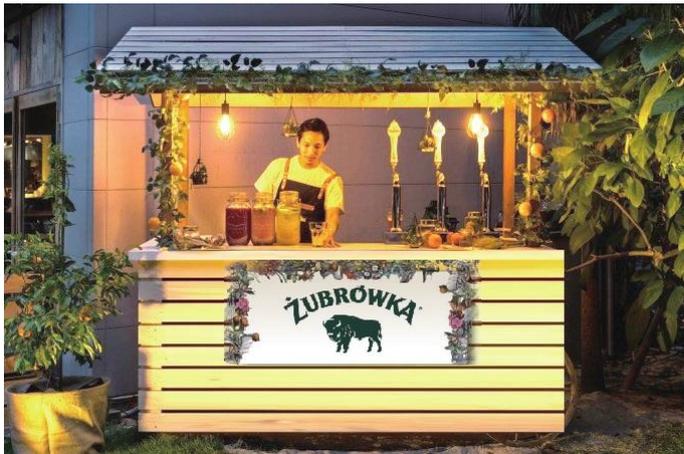
500年以上の歴史を誇り、世界70カ国で愛され続ける人気のウォッカ
「ズブロッカ」をまるごと楽しめる、1日限定の無料“体験型イベント”開催決定

『ズブロッカデー2018』

日時：2018年10月26日（金）開場14：00～閉場21：00

於：代々木VILLAGE内 code Kurkku（〒151-0053 東京都渋谷区代々木1丁目28-9）

リードオフジャパン株式会社（東京都港区・代表取締役社長 渡邊弘之）は、2018年4月より販売を開始しているフレーバード・ウォッカ「ズブロッカ」をより多くの人に楽しんでいただくべく、毎年10月26日を“ズブロッカの日”として、記念日制定をいたしました。今回はこの記念日の制定、および「ズブロッカ」のリニューアル＆新商品発売を記念し、一般向け体験型イベント『ズブロッカデー2018』を2018年10月26日（金）に開催いたします。



参加方法は、前日の10月25日(木)までの期間中、Peatixにて、事前参加エントリーを開始いたします。

参加者の方は一律入場無料、数量限定でおみやげもご用意しております。※一部コンテンツは有料

日 時：2018年10月26日（金）開場14：00～閉場21：00

会 場：代々木VILLAGE内 code Kurkku（〒151-0053 東京都渋谷区代々木1丁目28-9）

参加方法：入場無料 ※一部コンテンツは有料

10月25日（木）23：55まで、Peatixにて事前エントリー受付中

<https://zubrowkaday.peatix.com/>

実施概要：「ズブロッカの日」の制定記念、およびズブロッカのリニューアルを記念し、ズブロッカの試飲やポーランドからブランドアンバサダーを招いてのデモンストレーション。およびオリジナルカクテルやコラボメニューを提供。

【このリリースに関するお問い合わせは下記まで】

(株)プラチナム内リードオフジャパンPR事務局 担当：杉原・中川 TEL: 03-5572-6071 Mail: lead-off-japan@vectorinc.co.jp

●ズブロッカ ブランドアンバサダープロフィール

プシェミスワフマトウシェフスキー

Przemysław Matuszewski (通称：シャルメック)

ポーランド出身。ワルシャワのBristol Hotel Column Barの経営を含み、15年以上に渡りバーテンダーを経験。その後、ヨーロッパ、アジア、米国のワイン&スピリッツ業界で活躍し、すべての主要スピリッツカテゴリーの深い知識を持つスペシャリスト。教育研修、プレミアムイベント、蒸留所訪問、ヨーロッパ各地のズブロッカ・ユーザーのリレーション強化に尽力。



●イベントコンテンツ詳細

【無料コンテンツ】

豪華メンバーによる、ズブロッカデーオリジナル“ズブロッカカクテル”を無料提供いたします。ポーランドから初来日するズブロッカアンバサダー シャルメックによるカクテルや、「LIQUID WORKS」齋藤氏によるスペシャルカクテル、100年以上続く老舗りんご農園「もりやま園」とのコラボドリンクなど、1時間ごとに異なる味の体験ができます。

【有料コンテンツ】

■ LIQUID WORKSによるボタニカル・カクテル体験

日本および海外でバーテンダーの経験を積んだプロフェッショナルチーム・LIQUIDWORKSが、「ズブロッカ バイソングラス」またはフルーツや茶葉等をインフューズした「ズブロッカ クリア」に、お好みのミキサーを選んで、フレッシュハーブやエディブルフラワーをトッピングできるカクテル体験です。



LIQUID
WORKS

■ 100年以上の歴史を持つりんご園「もりやま園」のシードルとのコラボ ズブロッカデーオリジナル“ズブロッカドリンク”

「もりやま園」は、りんごづくり発祥の地弘前で100年以上続くりんご園で、摘果りんごを活用したテキカカシードルの製造元です。現地ポーランドではズブロッカと組合せることが最も多いりんごを様々な形で使ったカクテルを提供いたします。



■ ジェラートバー「TIGRATO」とのコラボ!“ズブロッカジェラート”

数々のカクテルコンペティションで受賞歴のあるバーテンダー・高宮裕輔氏がディレクターを務めるジェラテリア&バー「TIGRATO」とのコラボメニューが本イベントのみの限定登場！ズブロッカと季節のフルーツやハーブ、野菜を使ったハンドメイドジェラートです。



■本場のポーランドフードが楽しめる人気ショップ「Paczki ポンチキヤ」のフード

ポーランド生まれのふわふわ揚げドーナツ「ポンチキ」や、水餃子のようなモチモチとした「ピエロギ」などのポーランド料理を提供する人気ショップ「Paczki ポンチキヤ」。イベント当日は、一番人気の「薔薇ジャム入りのポンチキ」、「ラズベリージャム入りのポンチキ」、「お肉入りピエロギ」と、「ジャガイモ&チーズ入りピエロギ」をお楽しみいただけます。



他にも、オーダーメイドスイーツ専門店「Bon Sweets & Congrats!」による、インスタ栄えもバッチリの特製ケーキが登場します。ズブロッカをスポンジに染み込ませた、ズブロッカの世界観が表現された土台の上に、立体的なバイソンが堂々載っています。当日見てのお楽しみです！



また会場内の新感覚イタリアン「code kurkku」によるおつまみプレートも有料にて提供いたします。

●バーテンダー、出店者紹介

■「もりやま園」引田 裕氏

青森県弘前市出身。現在、もりやま園にて消費者サイドの目線を忘れず持ちながら、自社栽培のリンゴを原料にしたシードルの醸造・営業に携わっている。今回、元バーテンダーの経歴をいかし、シードルやりんごジュースとズブロッカの組み合わせを実現。

■LIQUID WORKS・バーコンサルタント 齋藤 恵太氏

バーやイベントのコンサルティング、バーツールやウエアのプロデュース等、バーに関わる全てを行うTotal bartending project「LIQUID WORKS」代表。今回、ズブロッカのイメージであるボタニカル&ハーブをふんだんに使い、お客様に新しいカクテルを体験して頂くブースを展開。また、国内外での長年に渡るバーテンダー経験を生かしたオリジナル・ズブロッカカクテルを披露。

■恵比寿「Lounge&Mixology bar THE STELLA」オーナーバーテンダー 千葉 充氏

Lounge&mixology Bar THE STELLA ebisu 代表 General Mixologist。2012年にTHE STELLA-ebiru-をオープン。オーナーバーテンダーとして季節のフルーツハーブを使用し、液体窒素や瞬間燻製機を駆使したカクテルを提供している。「ダヴィンチグルメ」シロップを使用したカクテルレシピ開発をはじめ、各種セミナー講師、ブランドアンバサダーなど、様々な方面で活躍している。

●「ズブロッカ バイソングラス」とは？

ポーランド国内で原料の収穫からボトル詰めまで全て手作業で行われているポーランドを代表するフレーバード・ウォッカです。その歴史は500年以上前にさかのぼり、世界70カ国以上で愛され続けています。

「ズブロッカ バイソングラス」のアイコンは、ボトルに1本ずつ入っているイネ科の多年草・バイソングラスです。バイソングラスは、ポーランドの世界遺産「ビアウオヴィエジャの森」のみでしか採取されない貴重な植物で、ラベルに描かれた絶滅危惧種に指定されているヨーロッパバイソンが好んで食べます。「ズブロッカ バイソングラス」の特徴である淡いオリーブ色と、“桜餅”や“青リンゴ”と表現される独特の甘い香り、まろやかな口当たりはこのバイソングラスに由来しています。



ブランドサイト：<http://www.zubrowka.jp/>

※今回のイベントにて新商品を発表いたします

【リードオフジャパン株式会社の概要】

社 名： リードオフジャパン株式会社
所 在 地： 東京都港区南青山7-1-5 コラム南青山2 F
代表者の役職・氏名： 代表取締役社長 渡邊 弘之
事 業 内 容： 食品・飲料・酒類の輸入販売及び商品企画開発、飲食店運営
資 本 金： 90,000,000 円
設 立 年 月 日： 昭和60年8月2日
公 式 サ イ ト： <http://www.lead-off-japan.co.jp/>

【このリリースに関するお問い合わせは下記まで】

(株)プラチナム内リードオフジャパンPR事務局 担当：杉原・中川
TEL: 03-5572-6071 Mail:lead-off-japan@vectorinc.co.jp