

ジャパニーズプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」と
フレンチレストラン「L'ARGENT」がコラボレーションし、
4月20日(水)・21日(木)の2日間、ペアリングディナーを開催！
5月からBAR保志グループの全8店舗、「Bar Dealan-Dé」、「L'ARGENT」で
「季の美 カクテルフェア」も展開！



ベルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:ノジェム・フアド)が展開するジャパニーズプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」は、銀座のフレンチレストラン「L'ARGENT(ラルジャン)」とコラボレーションし、ペアリングディナー『「L'ARGENT」コース料理と「季の美」カクテルペアリング』を、4月20日(水)、21日(木)の2日間限定で開催します。「L'ARGENT」のコース料理と「季の美 京都ドライジン」のカクテルが織りなす絶妙なペアリングをご堪能いただけます。料金は1名様38,500円です。(予約制、税・サービス料込)

ペアリングディナーでは、6品の料理と6種類のカクテルをご提供します。“今までになかった日本産の素材を生かした料理で、日本から世界へ発信していくフランス料理を提供する”という「L'ARGENT」のコンセプトと、「季の美 京都ドライジン」の香りと味わいの鍵となる6つのエレメントに則って、加藤順一シェフがこの日のために考案した特別メニューです。加藤シェフならではの、フランス料理をベースにした斬新な食材使いや美しいプレゼンテーションで提供される全6品のコースです。

カクテルは、銀座「BAR保志 本店」の代表 保志雄一氏、「L'ARGENT」エグゼクティブバーテンダー/西麻布「Bar Dealan-Dé(バー ディランジ)」のオーナー兼バーテンダー 保志綾氏、「季の美House」のマネージャー兼バーテンダー 佐久間雅志氏によるオリジナルカクテルで、「季の美 京都ドライジン」の他、「季のTEA 京都ドライジン」や「季の美 勢 京都ドライジン」、リキュール「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」も使用しています。

「季の美 京都ドライジン」は、京都のクラフトマンシップに感銘を受けて設立されたクラフトジン専門の蒸溜所「京都蒸溜所」で、英国と京都の伝統を融合し、2016年に誕生したジャパニーズプレミアムクラフトジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を含む厳選された11種のボタニカルの特徴を最大限引き出すよう丁寧に蒸溜され、伏見のクリーンな伏流水をブレンド水として使用しています。つまり、「季の美 京都ドライジン」は、京都で造られているだけでなく、風土、文化、農作物など、京都が持つ様々な資源を体現しています。また、伝統を大切にしながらも新しい考え方を取り入れ、独特の製法や新商品を生み出し続けています。

また、5月からは、「BAR保志 本店」をはじめとするエイトスターグループ全8店舗と、西麻布「Bar Dealan-Dé」、銀座「L'ARGENT」にて、ペアリングディナーのために考案されたオリジナルカクテルの一部を提供する「季の美 カクテルフェア」を展開します。

『「L'ARGENT」コース料理と「季の美」カクテルペアリング』、「季の美 カクテルフェア」、「季の美 京都ドライジン」の詳細は次ページ以降をご覧ください。

◆ 開催日時: 2022年4月20日(水)、4月21日(木) 18:00オープン、18:30~ディナー開始(22:00終了予定)

◆ 店舗: 「L'ARGENT」東京都中央区銀座5-8-1 GINZA PLACE 7F TEL. 03-6280-6234

◆ 料金: 1名様 38,500円(税・サービス料込)

◆ ご予約:

一休Restaurant <https://restaurant.ikyuu.com/116444/plan11722614/>

食べログ https://tabelog.com/rst/rstdtl_party_dtl?LstAre=A130101&LstPrf=A1301&pal=tokyo&pplan_id=189224412&rcd=13253764

Table Check <https://www.tablecheck.com/ja/shops/larget/reserve>

[内容]

- ・“今までになかった日本産の素材を生かした料理で、日本から世界へ発信していくフランス料理を提供する”という「L'ARGENT」のコンセプトと、「季の美 京都ドライジン」の香りと味わいの鍵となる6つのエレメント(礎/凜/茶/柑/辛/芳)に則り、加藤順一シェフが考案した特別な料理6品を、6種類のカクテルと共に提供するディナーコース。
- ・料理とペアリングするカクテルは、銀座「BAR保志」の代表 保志雄一氏、「L'ARGENT」エグゼクティブバーテンダー/西麻布「Bar Dealan-Dé」のオーナー兼バーテンダー 保志綾氏、「季の美House」のマネージャー兼バーテンダー 佐久間雅志氏が特別に考案したオリジナルカクテルです。
- ・カクテルには、ジャパニーズプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」「季のTEA 京都ドライジン」「季の美 勢 京都ドライジン」と、リキュール「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を使用しています。

ペアリングディナーメニュー(全6品)

- ・芳(フルーティー&フローラル): 帆立と紫蘇のタルタル × カクテル「華の春」
カクテルレシピ考案: 保志雄一氏
季の美 勢 京都ドライジン、季の梅 京都プラムアンドベリーリキュールの両方を使用し炭酸で満たしたカクテル。
春の訪れに華やぐ花々。和の香り豊かなジンと梅の香りのハーモニーをグラスに。
- ・茶(ティー): フォアグラと掛川茶のテリーヌ、ラタフィアドシャンパーニュのジュレ添え × カクテル「Bee's season」
カクテルレシピ考案: 佐久間雅志氏
季のTEA 京都ドライジンをベースに、レモンや蜂蜜を加え、桜の香りをほのかに加えた春らしいカクテル。
- ・辛(スパイス): オマール海老のオリエンタルソース(生姜をソースに使ったビスクソース) × カクテル「和 ノドカ」
カクテルレシピ考案: 保志綾氏
保志家と関わりの深い、会津「末廣酒造」の日本酒を季の美 京都ドライジン、季のTEA 京都ドライジンとあわせることで、季の美に使われる京都伏見のやわらかな名水と、末廣の厳選された良質な米と水が、和を奏でます。和を以て尊しとなす。平穏な日常が訪れる願いを込めて。
- ・凜(ハーバル): 甘鯛のステーム、木の芽と浅利出汁のソース × カクテル「All roads lead to Ginza」
カクテルレシピ考案: 佐久間雅志氏
季の美 京都ドライジンに昆布出汁や果汁などのエッセンスを加えて仕上げる和のカクテル。
※料理の魚は他の白身魚に変更の可能性があります。
- ・礎(ベース): 鴨のロースト、ジュニパーベリーのソース × カクテル「里の香」
カクテルレシピ考案: 保志雄一氏
季の美 京都ドライジンをベースに、ジンジャーピアや生の生姜を加えたスパイスのきいたカクテル。
人々の心に有る故郷の力強い大地の香り。豊かな自然をグラスに表現しました。
- ・柑(シトラス): 柑橘のムース、ハチミツのアイスクリーム × カクテル「言の葉 コトノハ」
カクテルレシピ考案: 保志綾氏
季の美 京都ドライジンに柑橘と蜂蜜の甘みを加えた、締めくくりのカクテルにふさわしい華やかな趣きのカクテル。
様々な気持ちや感情をこの一杯のコトノハで繋ぎ、季の美とカクテルとフレンチとの結び付きがつつくよう、想いを寄せて。

[L'ARGENT(ラルジャン)について]

「銀」の意味を持つ店の名は、この街に今までなかった新しい価値を伝えたいという思いから付けられました。日本が誇る一等地で提供する料理は、この国の文化や食材の個性を知り尽くしたシェフが奏でる、東京発信のモダンフレンチ。北欧や和食のエッセンスも上手に使い、過去のノスタルジーを再現するのではない「時代の粋を味わえる料理」をお届けします。

「L'ARGENT」WEBサイト: <https://largent.tokyo/>

[L'ARGENT 加藤順一(かとうじゅんいち)シェフ プロフィール]

1982年、静岡県出身。「辻調理師学校」フランス校を卒業後、「タテル・ヨシノ」(東京)、「オテル・ド・ヨシノ」(和歌山)を経て2009年渡仏。パリの三つ星レストラン「アストランス」勤務時代は肉部門を任される。ここを経験した日本人シェフは加藤氏を含めまだ3名のみ。2012年、北欧ガストロノミーブーム黎明期だったコペンハーゲンに渡り、二つ星レストラン「AOC」や「レストランマーシャル」で働く。2015年に帰国し、「スプリム」のシェフに就任。以降は、卓越したフランス料理のベースに北欧ならではの斬新な食材使いや美しいプレゼンテーションを駆使する料理で、瞬く間に国内外の食通から注目される存在に。2020年、「L'ARGENT」オープンに伴い、シェフに就任。



[季の美House マネージャー 兼 バーテンダー 佐久間雅志(さくままさし)氏 プロフィール]

10年間にわたり、英国のバーシーンで活躍、ロンドンにあるROKAのヘッドバーテンダーを務める。クラシックなカクテルから革新的な和風カクテルまでを広く網羅する京都蒸溜所のドリンクストラテジーを監修。

「季の美 カクテルフェア」概要

『L'ARGENT』コース料理と「季の美」カクテルペアリング』で提供するオリジナルカクテルが楽しめる「季の美 カクテルフェア」を5月1日(日)から6月30日(木)まで実施します。(日程は状況に応じて変更になる場合がございます)

フェアでは、ペアリングディナーのために考案された、ジャパニーズプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」「季のTEA 京都ドライジン」「季の美 勢 京都ドライジン」や、リキュール「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を使ったオリジナルカクテルの一部をご提供。展開店舗は、保志雄一氏が代表を務める銀座「BAR保志 本店」ほかエイトスターグループの全8店舗、バーテンダー 保志綾氏が所属する西麻布「Bar Dealan-Dé」、銀座「L'ARGENT」です。(フェアの詳細はWEBサイトを併せてご参照ください <https://8star.family/>)



【BAR保志 本店】

【アクセス】 東京都中央区銀座6-3-7 AOKI TOWER 8F TEL. 03-3573-8887

【営業時間】 平日 17:00-2:00 / 土日祝 17:00-1:00



【Bar Dealan-Dé(バー ディランジ)】

【アクセス】 東京都港区西麻布3-13-20 HIDEビル3F TEL. 03-6432-9824

【店舗の詳細はこちらをご覧ください】 <https://goo.gl/maps/7Wh2HzvrTCoCWqHn6>

【BAR保志/エイトスターグループ代表 保志雄一(ほしゆういち)氏 プロフィール】

1979年、栃木県宇都宮「パイプのけむり 池上町本店」にて修行。1993年、銀座のバー数店でチーフバーテンダーを務める。2004年、有限会社エイトスターを設立、取締役社長に就任し「BAR保志」を開店。現在、銀座を中心にBARを8店舗展開中。1989年「全国バーテンダー技能競技大会 グランプリ」、2001年「第1回国際バーテンダーズ・コンペティション・ジャパンカップ」グランプリなど受賞歴多数。



【L'ARGENT/Bar Dealan-Dé 保志綾(ほしあや)氏 プロフィール】

L'ARGENT Executive Bartender / Bar Dealan-Dé Owner

大学時代にアルバイトでバーテンダーを経験し、卒業後は一般企業へ就職する予定であったが、来店客から掛けられた「ありがとう」の感謝の言葉に感激し、本格的にバーテンダーの道を志す。様々なバーで経験を積み、2017年3月、東京・西麻布にオープンした「Bar Dealan-Dé」でヘッドバーテンダーを務める。また、2021年より「L'ARGENT」Executive Bartenderを兼任し、カクテルの監修を行う。同店のSignature Cocktail「4th Intersection」へも季の美を使用し、銀座の街の華やかさと、季の美の奏でる和のボタニカルを表現。Classic Cocktailは勿論、季の美をはじめとするクラフトジンや、日本酒を用いた新ジャンルのCocktailを得意とする。

「季の美 京都ドライジン」について

◆ クラフトジン専門蒸溜所で生産

京都蒸溜所は歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け、2014年に京都に設立されたクラフトジン専門の蒸溜所です。

◆ 徹底的にこだわり抜いた素材

マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都の農園で採れる旬の新鮮なボタニカルを積極的に使用しています。

◆ 11種類のボタニカルを使用

11種類のボタニカルを6つのグループに分けて浸漬抽出し、蒸溜後に「ブレンド」という独自の製法を用いています。また伏見のクリーンな伏流水を割水として使用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

IWSC2018及びIWSC2021にて京都蒸溜所が「国際バーテンダーズ・コンペティション・ジャパンカップ」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会などで最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。

【京都蒸溜所とは】

「京都蒸溜所」は、歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け京都に設立されたクラフトジン専門の蒸溜所です。製造する「季の美 京都ドライジン」は数世紀に渡り最高級の日本酒を生み出し続けている伏見の名水、柚子、山椒、宇治の緑茶など地元で栽培される数々の原料を使用しています。2016年の製品発売開始以来、世界の酒類品評会において様々な受賞歴があります。

【「季の美 京都ドライジン」香り・味わいの鍵となる6つのエレメント】

「季の美 京都ドライジン」は、日本産(特に京都産)の高品質な素材を中心に11種類を厳選し、下記の6つのエレメントに分けて抽出・蒸溜して作られています。

【礎(ベース)] ヒノキ、オリス、ジュニパー

【柑(シトラス)] 柚子、檸檬

【凜(ハーバル)] 山椒、木の芽

【辛(スパイス)] 生姜

【茶(ティー)] 玉露

【芳(フルーティ&フローラル)] 赤紫蘇、笹

ペアリングディナーで使用する「季の美」商品のラインナップ

ジン専門の京都蒸溜所がつくるジャパニーズクラフトジン

「季の美 京都ドライジン」

「季の美 京都ドライジン」は、京都と英国の伝統を融合させた世界に誇る京都産のクラフトジンです。お米からつくったスピリッツと伏見の名水をベースに、宇治「堀井七茗園」(1879年創業)の玉露をはじめ、柚子、生姜、山椒などの日本ならではの素材を6つに分類し別々に蒸溜後、絶妙なバランスでブレンドしています。独自の製法によりボタニカルそれぞれの個性を最大限に引き出しました。

(度数:45度、容量700ml)

【テイasting コメント】

京都の山々の神聖な空気のような透明感。瑞々しい柚子のアロマ、そして山椒が竹林に漂う霧のように降り注ぎます。ジュニパーが和のフレーバーにうまく溶け込み、フィニッシュにかけてジンジャーのスパイスが顔を出します。



季の美の『お茶のエッセンス』を引き上げた和の香り溢れるジン

「季のTEA 京都ドライジン」

「季のTEA 京都ドライジン」は、京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀切七茗園」とのコラボレーションで生まれた新しいクラフトジンです。「季のTEA」のためだけに特別な配合でブレンドされた玉露と碾茶(てん茶)から、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出して蒸溜しました。香りは茶室を思わせる独特な覆い香、味わいはホワイトチョコレートとシトラスの後にジュニパーが感じられ、最後に温かい緑茶が長く広く続きます。

(度数:45度、容量700ml)

【テイasting コメント】

甘くデリケートな緑茶の香りが立ち上がり、すぐにそれが良質なお茶を使っているジンであることが分かります。口に含むとホワイトチョコレートの滑らかな甘さがふわっと広がります。お茶の柔らかいテクスチャに加え、フィニッシュにかけて存在感が現れてくるジュニパーのテイストがボディをしっかりと形成しているため、ただのお茶に支配されたスピリッツではなく、クラシックなジンという観点からも満足感が得られるフレーバーです。フィニッシュは再び温かく甘いお茶の香りがゆっくりと長く伸びていきます。



クラシックな英国スタイルを踏襲した力強い季の美

「季の美 勢 京都ドライジン」

「季の美 勢(せい) 京都ドライジン」は季の美ネイビーストレングスの後継となる季の美 京都ドライジンのハイブルーバージョンです。「勢」は通常の「季の美 京都ドライジン」と同様に、11種のボタニカルを6つのエレメントに分けて蒸溜しブレンド。伝統的な英国のネイビーストレングスの度数に合わせるようブレンド比率を調整し、ボタニカルそれぞれの特徴を最大限に引き出しました。マイルドで優しい季の美に対し、ハイブルーな度数がもたらす味わいの厚みと力強さはカクテルに用いてもしっかりとその存在感を示すことができます。ぜひ高い度数ならではの飲みごたえのある1杯をお楽しみください。

(度数:54度、容量700ml)

【テイasting コメント】

香り・味わいがより一層力強く感じられながら、クリーンさも併せ持つリッチな香味。54.5%のアルコールのキックに加え、季の美 京都ドライジンらしい柔らかい口当たりとハーモニーは健在で、季の美 京都ドライジンのすべての要素を一回りずつ大きく引き上げた味わい。ジントニックやマティーニに用いてもしっかりとその存在感を示し、他の素材に負けないコシの強さでフラッグシップの季の美 京都ドライジンとは一味違ったおいさと満足感が得られます。



洋酒と和酒の垣根を超えたプラムアンドベリーリキュール

「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」

「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」は、「伝統的なブリティッシュ スロージンと日本の梅酒の融合」をインスピレーションに誕生しました。特別にブレンドしたジンをベースに、北海道産の「ハスカップベリー」と、旬の時期に収穫された希少品種である京都産の梅「城州白」を浸漬後、北海道産の甜菜を加え、味わいが絶妙に調和するよう丁寧につくり上げました。

(度数:29.5度、容量700ml)

【テイasting コメント】

ハスカップならではのチャーミングな酸味、梅由来の旨味がジンと調和した味わいは、ストレートやロックはもちろん、「ハスカップソーダ」や「ヴェリィ・ベリー・ハスカップ」などのカクテルのベースとしてもお楽しみいただける、赤く映えた鮮やかな色合い。旨味とチャーミングな味わいが愉しめるリキュールです。



[ペルノ・リカールについて]

ペルノ・リカールは世界第2位のワイン&スピリッツメーカー(注1)であり、スピリッツとワインの世界市場におけるリーディングカンパニーです。1975年にリカール社とペルノ社の合併により設立された後、ペルノ・リカール・グループは実質的成長に加え、シーグラム(2001年)、アライド・ドメック(2005年)、ヴァン&スピリット(2008年)などの買収を経て、現在に至ります。ペルノ・リカールは、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バランタイン、シーパスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、季の美 京都ドライジン、ビーフィーター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾン マム、ペリエ ジュエ(シャンパン)、ジェイコブス・クリーク、ブランコット・エステート、カンポ・ヴィエホ、ケンウッド・ヴァインヤーズ(ワイン)など、世界のトップ100スピリッツブランドのうち16(注2)を含む業界内でも特に有名なブランドを数多く保有しております。

注1、及び注2. IWSR 2020年版売実績

詳しくは下記URLをご参照ください。

「ペルノ・リカール・ジャパン」

WEBサイト: <http://www.pernod-ricard-japan.com/>

一般のお客様からのお問い合わせ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL.] 03-5802-2756 [WEBサイト] <http://www.pernod-ricard-japan.com/>

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: 榊山PR&プランニング 担当 / 豊島 美樹 miki@sugiyama-pr.co.jp
東京都港区北青山3-10-2 オフィス青山2F TEL. 03-5468-7791 FAX. 03-5468-7792