

プレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」より
年に1度だけ生産される数量限定商品
「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」
2023年1月10日(火)より発売



季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール

価格:オープン価格・参考小売価格:6,930円(税込)

容量:700ml / アルコール度数:29.5度

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:トレイシー クワン)が展開する季の美 京都ドライジンは、年に1度だけ生産される数量限定商品「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を、2023年1月10日(火)より発売します。

「季の梅 京都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た数量限定商品です。特別にブレンドした「京都蒸溜所」のジンをベースに、旬の時期に収穫された北海道産の「ハスカップベリー」と、希少品種である京都産の梅「城州白」を浸漬後、北海道産の甜菜糖を加え、丁寧に造り上げています。

昨年ご好評をいただき、今年も数量限定で発売する「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」は、レギュラー商品ではあるものの、旬の時期に収穫される原材料を用いているため、年に一度だけ生産しています。そのため、年間の供給数量に限りがあり、毎年数量限定での販売とさせていただきます。

赤く映えた鮮やかな色合いで、ハスカップならではのチャーミングな酸味と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「ヴェリイ・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ます。

ぜひ今年も、年に一度だけの旬の味わい「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」をお楽しみください。

※スロージン(Sloe Gin)とは、リキュールの1種です。イギリスが発祥と言われ、ジンをベースに、スモモの仲間であるスローベリーを浸漬、砂糖を加えて甘味を付け、加水してアルコール度数を下げて造られるのが伝統的な製法です。イギリスでは手摘みしたスローベリーを使って各家庭で造られ、体を温めるために飲まれていました。

数量限定商品「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」概要

商品名:	季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール
メーカー出荷開始日:	2023年1月10日(火)
価格:	オープン価格 [参考小売価格:6,930円(税込)]
容量/度数:	700ml / 29.5度
製造:	京都蒸溜所
商品カテゴリー:	リキュール
原料について:	・旬の時期(初夏)に収穫される北海道産のハスカップベリー ・京都南部、城陽市に位置する農家で栽培され、旬の時期(6月)に収穫されている梅「城州白」 ・北海道産の甜菜糖



《テイステイングノート》

香り: 濃厚なハスカップと梅の甘酸っぱさが立ち上がります。

味わい: ハスカップならではのチャーミングな酸味と梅由来の旨味がジンと調和した味わい。

フィニッシュ: フレッシュな果実味が長い余韻を残します。

「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」の楽しみ方



ハスカップ・ソーダ

タンブラーグラスに氷と材料を入れて混ぜ、レモンピールとさくらんぼを添えて完成です。

季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール: 40ml
炭酸水: 100ml
レモンピール
さくらんぼ



ヴェリィ・ベリー・ハスカップ

材料をシェイクして、氷を入れたロックグラスに注ぎ、オレンジピールを添えて完成です。

季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール: 40ml
ビターオレンジハーブリキュール: 7.5ml
オレンジジュース: 7.5ml
オレンジピール

「季の美 京都ドライジン」について

◆ ジン蒸溜所がつくる京都ドライジン

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ジン蒸溜所です。

◆ 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。また伏見の伏流水も割水として使用しています。

◆ 英国と日本の垣根を超えた哲学と技術で製造

素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために日英のコンセプトや技術を使用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」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。

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。2022年度の連結売上は107億100万ユーロでした。当グループは、世界のトップ100スピリッツブランドのうち17(注2)のブランドを保有し、160カ国に240以上のプレミアムブランドを販売する業界有数の著名で幅広い商品群を有しています。ペルノ・リカールの商品群には、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、シーバスリーガル、ロイヤルサルート、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)、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)など数多く保有しております。

ペルノ・リカールは、約19,480名の社員と、6社の「ブランドカンパニー」、そして各市場に設立された「マーケットカンパニー」からなる分社化された組織です。ペルノ・リカールの戦略と熱意は、「起業家精神」「相互の信頼関係」「強い倫理観」という3つの主要な価値観に基づいており、これに従って事業を展開しています。

また、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を支持する「サステナビリティ・企業の責任に関する2030年までのロードマップ―楽しい時を安心の現場から」に示すとおり、持続可能な発展を目指すと同時に、責任ある飲酒の普及に努めています。その精力的な取り組みが認められ、エコヴァディス社からゴールド評価を受けた、国連のグローバルコンパクトのリーダー企業でもあります。

NYSEユーロネクストに上場しており(ティッカー:RI、ISINコード:FR0000120693)、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

アジア市場におけるペルノ・リカールについて

1983年にタイ、香港、免税店市場に進出して以来、現在、日本、中国、台湾、韓国、インド、マレーシア、シンガポール、インドネシア、ベトナムを含む主要国に16の支社を構えてビジネスを展開しています。各国では、グループの地域統括会社の指揮の下、現地法人の卓越したマーケティング・営業活動を生かしながら、卸販売事業を展開しています。

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは、ペルノ・リカール・アジア S.A.S.の100%子会社として、1990年に設立されました。以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から32年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

(注1) IWSR 2021による

(注2) IWSR 2021

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.bernod-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