

季の美

KI NO BI

Kyoto Dry Gin

報道関係各位

2024年6月25日(火)

世界的需要が伸びる中、日本のクラフトジン「季の美 京都ドライジン」が、
京都府亀岡市にカーボンニュートラルな蒸溜所を新設

6月24日(月)に地鎮祭を執り行い、7月1日(月)より建設着工



「季の美 京都ドライジン」新蒸溜所完成イメージ

ペルノ・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prestigiousな日本のジン「季の美 京都ドライジン」は、高まる需要を背景として、生産量を増大したカーボンニュートラルな新蒸溜所への投資を発表しました。2024年6月24日(月)に京都府亀岡市の建設予定地で地鎮祭を執り行い、7月1日(月)より新蒸溜所の建設を着工します。

この新施設には高効率ボイラーが設置されますが、ここで使用される電力は100%、風力、水力、太陽光、そして地熱といった再生可能エネルギーです。2500万ユーロが投資された蒸溜所は、2025年秋から稼働予定で、「季の美 京都ドライジン」のジン生産能力は5倍以上に高まります。京都府亀岡市の拠点でカーボンニュートラルな操業を行うことで、「季の美 京都ドライジン」の輸出は史上最大となり、今後3年以内に30%増となる見込みです。

着工を記念する儀式として、建設工事の円滑な進行と蒸溜所の今後の繁栄を祈願し、神社の神主がその土地の神様に祈りを捧げる日本の伝統的な地鎮祭が執り行われました。地鎮祭には、京都蒸溜所の従業員、自治体職員や主な取引先の皆様、そして「季の美 京都ドライジン」のオーナー企業であるペルノ・リカールのブランドカンパニー、The Absolut Groupのオペレーションヴァイスプレジデントであるアナ・スクレールが出席しました。

この伝統的な儀式である地鎮祭を終えて、京都蒸溜所のマネージングディレクター、アントニオ・サンチェスは、次のように語りました。

「京都蒸溜所のスタッフ全員、そして我々の愛する季の美ジンにとって、これは極めて重要な瞬間です。日本製ジンと日本製クラフトスピリッツに根強い需要がある中で、ブランドは今後の成長に備えることとなります。最新式のカーボンニュートラルな蒸溜所を新たに建設することにより、当社の安全性と持続可能性両方へのコミットメントが示されます。そして、ペルノ・リカール傘下の一企業として、当社ブランドへ、この戦略的投資ができるのはとても喜ばしいことです」

また、京都蒸溜所戦略プロジェクト・製造本部長の長井大幸は、次のようにコメントしています。

「当社は新蒸溜所建設に大きな期待を抱いています。地元産のボタニカルと原材料を用いる『ファーム・トゥー・コンシューマー（農園から消費者へ）』という当社の企業理念は、今後も継続されます。「季の美 京都ドライジン」は、非常に日本的な心、そして細部にまでこだわる職人気質を持つブランドです。2016年に始まった当社の旅は進化を続け、我々は presteegeな選ばれるジンとして、グローバル市場でのシェアを拡大する機会を存分に生かしていく所存です」



季の美とは、日本語で「季節の美しさ」という意味です。高品質のライススピリッツと11種のボタニカルを使い、匠の技をもって丁寧に作られるジンであり、原料の多くを地元で調達しています。2016年に京都にある日本初のジン専用蒸溜所から発売^(※1)されたこのpresteegeなスピリッツは、国内市場で人気を博し、50を超える海外市場へ輸出されています。また、ヨーロッパとアジアにおいて、特に力強い成長が予測されます。

(※1) 京都蒸溜所から生まれた京都プラムアンドベリーリキュールが季の美のラインナップに加わりました。

京都蒸溜所および「季の美 京都ドライジン」について

「季節の美しさ」を意味する季の美は、昔からあるブレンド技術を巧みに取り入れたドライジンです。柚子、赤松のウッドチップ、笹、玉露茶、山椒の実といった日本のボタニカルを使って日本で作られ、ライススピリッツをベースに、酒どころとして有名な伏見の伏流水を使用しています。6種類の元素[礎(ベース)、柑(シトラス)、茶(ティー)、凜(ハーバル)、辛(スパイス)、芳(フルーティ&フローラル)]は、それぞれ別個に蒸溜してからブレンドし、爽やかで温かみのあるやさしい生姜の風味を造り出しています。2016年に発売された季の美は世界中で愛され、IWSC(インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション)などの権威ある国際的な酒類品評会で数々の賞を受賞しています。

「季の美 京都ドライジン」の主な商品



季の美 京都ドライジン
オープン価格
(参考小売価格 税込5,500円)
度数:45度 / 容量:700ml



季のTEA 京都ドライジン
オープン価格
(参考小売価格 税込6,600円)
度数:45度 / 容量:700ml



季の美 勢 京都ドライジン
オープン価格
(参考小売価格 税込6,050円)
度数:54度 / 容量:700ml

ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、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)などがあります。

当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2023年度の連結売上高は121億3700万ユーロでした。

ペルノ・リカールは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

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34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。

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/>