

京都「季の美 House」にて「季の美 バーテンダーアンバサダー」が
一夜限定のカクテルを提供する特別イベントを2024年11月13日(水)に開催！

「季の美」製品や旬のフレッシュな柚子を使用した
6種類のスペシャルカクテルをお楽しみいただけます



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「季の美 京都ドライジン」では、京都蒸溜所のブランドハウス「季の美 House」にて、「季の美 バーテンダーアンバサダー」3名が一夜限定で6種類のカクテルを提供する特別イベントを2024年11月13日(水)に開催します。

当日は、今年10月に就任した「季の美 バーテンダーアンバサダー」の大澤裕也氏、河野成未氏、斉藤一徳氏が来店し、「季の美」製品を使用したオリジナルカクテルを1名につき2種類ずつ披露します。オリジナルカクテルには、収穫したばかりの旬のフレッシュな柚子を使ったカクテルを3種類ラインナップします。

築100年以上の町屋を改装した趣ある空間「季の美 House」で、「季の美」の世界観を体感いただきながら、アンバサダーによるスペシャルなカクテルをご堪能ください。

「季の美 バーテンダーアンバサダー」イベントの詳細やプロフィール、「季の美 京都ドライジン」については次ページ以降をご覧ください。

「季の美 バーテンダーアンバサダー」 イベント 概要

京都蒸溜所による初のブランドハウス「季の美 House」に「季の美 バーテンダーアンバサダー」3名が来店し、「季の美」製品を使った一夜限定のカクテルを提供する特別イベントを2024年11月13日(水)限定で開催します。当日は、収穫したての旬のフレッシュな柚子を使ったカクテル3種を含む、全6種類のカクテルをラインナップ。「季の美」の世界観を体験できる空間で、アンバサダーによるスペシャルなカクテルをご堪能ください。

【開催日時】 2024年11月13日(水) 16:00 – 21:00(L.O. 20:30)

【場所】 季の美 House(京都市中京区河原町通二条上る清水町358 TEL:075-223-0457)

【価格】 カクテルはチケット制、チケット1枚につき1杯ご提供いたします。

チケット3枚 5,000円、1枚 1,800円(税・サービス料込)

チケットはオンラインでご予約可能です。 <https://www.tablecheck.com/shops/thehouseofkinobi/reserve>

スペシャルカクテルについて

「季の美 京都ドライジン」のスペシャルカクテルは、バーテンダーアンバサダー1人につき2種類ずつ提供します。2種類のうち1種は、京都蒸溜所の契約農家が収穫したばかりの旬のフレッシュな柚子を使ったカクテルです。

「季の美 House」について

京都蒸溜所による初のブランドハウス「季の美 House」では、「季の美」のつくりが学べるセミナー、ジンの歴史、店舗限定のジンやグッズ販売など「季の美」の世界観を体験できます。築100年以上の町家を改装し、もともとあった梁や土壁を生かした趣深い空間で、「お店の間」や「季の美の間」、「展示の間」など、それぞれの「間」に「季の美」イズムを散りばめています。

【季の美 House 公式サイト】 https://kyotodistillery.jp/house_kinobi/



「季の美 バーテンダーアンバサダー」 プロフィール



大澤 裕也 氏(「中野BAR CONNECT」店主)

10代から飲食業に携わり、接客業・調理業両方に異なる魅力を感じていた所で、当時勤務していたレストランにて【カクテル】に出会いバーテンダーを志す。オーセンティックバーを中心に経験を経て、ジントニックをもっと楽しんでもらいたいと考えていたところ、2014年頃からジンをメインに扱う機会に恵まれクラフトジンに傾倒していく。【BARの1杯目にはジントニック】を掲げ続け、現在、自店において1stオーダーの約9割がジントニックになる。基本を大切にしながら、カクテルの奥深さや面白さをどのように伝えていくかを日々模索中。



河野 成未 氏(「Restaurant & Bar 水戯庵」メインバーテンダー)

1988年生まれ。25歳の時にバーテンダーを志し、地元広島のオーセンティックBARにて修行を始める。4年勤務した後、2018年より上京。都内の複数のレストランバーにてメインバーテンダーを歴任。現在は日本橋にある「Restaurant & Bar 水戯庵」にてカクテル開発を担う。薬草酒を使ったカクテルを得意とする。



斉藤 一徳 氏(「Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE」バーテンダー)

1992年生まれ。大学卒業後、「Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE」を運営するBackpackers' Japanに入社。バー業務並びに、他企業との企画の運営や実行に従事。外部企業の開発や、個人では他企業のバーのプロデュース、ディレクションも行う。

「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ポタニカルを積極的に使用しています。

◆ 11種類のポタニカルを使用

11種類のポタニカルを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。また伏見の伏流水を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採用しています。

◆ 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。



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]

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(パステイス)、バランタイン、シーバスリーガル、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)、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/>

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: (株)杉山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