



報道関係各位

2025年2月吉日

ドイツ産プレミアムクラフトジン「モンキー 47」のカクテルと
スペシャルなフードプレートを楽しむ一夜限りのイベントを
2月26日(水)「THE GREY ROOM」にて開催

「Bar TRENCH」のヘッドバーテンダー “Rogerio”を迎え、「モンキー 47」のカクテル3種と
モダン インディアン キュイジーヌの1皿をセットにした“Spice Mixology Flight”を提供



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:トレシー クワン)が展開するドイツ産プレミアムクラフトジン「モンキー 47(MONKEY 47)」では、「モンキー 47」のカクテルとスペシャルなフードプレートをセットにした“Spice Mixology Flight”を提供する一夜限りのイベント『**Bar Take over Rogerio × Modern Indian Night**』を2月26日(水)、銀座の「THE GREY ROOM」にて開催します。料金は一人8,000円(税込、サービスチャージ10%別)、要予約制です。

『**Bar Take over Rogerio × Modern Indian Night**』は、日系三世でブラジルと日本という2つのルーツを持つ、「Bar TRENCH(東京都・恵比寿)」のヘッドバーテンダー ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏をゲストに迎えて開催するワンデーイベントです。当日は、ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏がつくる「モンキー 47」を使用したスタイリッシュで洗練されたカクテル3種類と、「THE GREY ROOM」のシェフ Tejas(テジャス)氏によるモダン インディアン キュイジーヌ1皿をセットにした“Spice Mixology Flight”を提供します。

ぜひこの機会に、一夜限定でお楽しみいただけるスペシャルなカクテルとフードのペアリングをご堪能ください。

イベントの詳細およびご予約については次ページをご覧ください。

『Bar Take over Rogerio × Modern Indian Night』について

『Bar Take over Rogerio × Modern Indian Night』では、「Bar TRENCH」のヘッドバーテンダー ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏をがつくる「モンキー 47」のスタイリッシュで洗練されたカクテル3種類と、スペシャルなフードプレート1皿をセットにした“Spice Mixology Flight”を2月26日(水)限定で提供します。



【日時】 2月26日(水) 19:30~22:30(※料理のラストオーダーは22:00です)

【場所】 THE GREY ROOM <https://thegreyroomtokyo.com/>

【内容】 Spice Mixology Flight * 要予約

Bar TRENCH Rogerio Mixology Cocktail 3種類 + Chef Tejas Special Street food plate

【価格】 Spice Mixology Flight 8,000円(税込、サービスチャージ10%別)

カクテル アラカルト 各種 2,300円~

【ご予約】

Spice Mixology Flightのご提供は要予約です。

下記のお電話またはWEBサイトよりご予約をお願いいたします

【TEL】 03-6274-6023

【RESERVATIONページ】

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/thegreyroomtokyo/reserve>

※キャンセルは前日まででお願いします

※こちらはSpice Mixology Flightのパッケージでのご予約となります

※アラカルトがご希望の際は直接お電話にてご予約を承ります



【「Bar TRENCH」チーフバーテンダー ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏 プロフィール】

日本においてバーテンダーとしてのキャリアは20年を超える。あらゆる形態の違うバーで経験を重ねたことが現在の彼のスタイルをつくりあげており、カクテル・ビターズのバイオニアともいえる。

さらに、2005年以降は、カクテルにアブサンを多く用いるようになり、伝統的な飲み方を日本に紹介した点においても日本のバーシーンに貢献している。

現在は、株式会社スモールアクセスの取締役であり、Bar TRENCHの共同経営者、チーフバーテンダーを務める。

ブラジルの日系3世で、サンパウロ生まれ。20代で自分のルーツを調べに来日してから、27年間日本に在住。

「モンキー 47」について

2008年に誕生した「モンキー 47」は、世界有数の蒸留技術と豊かな自然を擁するドイツ・シュヴァルツヴァルトの蒸留所で造り出されるクラフトジンです。47種のボタニカルを使用し、ろ過せず、陶器で熟成することで生まれる、独特かつ複雑な香りが特徴です。

全てはひとりの英国人モンゴメリー・コリンズから始まりました。ブラックフォレストへ移住し、天然の湧き水や珍しいハーブがふんだんにある環境に身を置いたことで、最も英国らしい飲み物であるジンの製造への興味が芽生え、彼は独自のレシピを創り上げました。「モンキー 47」の名は、彼が復興支援の一つとして、ベルリン動物園の再建に奔走し、マックスという名の東インドアカゲザルのスポンサーとなったことに由来しています。

日本市場では、「モンキー 47ドライ・ジン」と「モンキー 47スロー・ジン」を販売しています。



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2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

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。

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1990年に設立以来、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35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。

【『Bar Take over Rogerio × Modern Indian Night』およびご予約に関するお問い合わせ先】

THE GREY ROOM TEL: 03-6274-6023

【メディア掲載時に表記いただくお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 [TEL] 03-5802-2756 [WEB] <http://pernod-ricard-japan.com>

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

PR代理:株式会社杉山PR&プランニング 担当 / 豊島 美樹 [TEL] 03-5468-7791 [Email] miki@sugiyama-pr.co.jp