



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

報道関係各位

2025年6月

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4種類が愉しめる 夏期限定イベント「Botanical Forest Nights」を「キンプトン新宿東京」で開催

2025年7月1日(火)～8月31日(日)

「モンキー 47」をモチーフにした緑豊かな装飾が彩る幻想的な空間が登場します



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 ドライ・ジン」のオリジナルカクテル4種類をお愉しみいただける夏期限定イベント「Botanical Forest Nights(ボタニカル フォレスト ナイツ)」を「キンプトン新宿東京」17階 ロフトにて、2025年7月1日(火)より8月31日(日)まで開催します。

「Botanical Forest Nights」は、「モンキー 47 ドライ・ジン」が生まれたドイツ・ブラックフォレスト(シュヴァルツヴァルト)の森を思わせる緑に囲まれ、厳選されたDJによる洗練された音楽をお愉しみいただける空間です。

期間中は、バーテンダーが丁寧に仕上げる「モンキー 47 ドライ・ジン」を使ったオリジナルカクテル4種類をラインナップします。カクテルのフリーフローとお食事をセットにした「プレミアムプラン」も展開します。プランにはシャンパーニュ「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」も含まれます。(※その他のプランやノンアルコールカクテルもご用意しております。)

47種類のボタニカルが織りなす香り豊かな「モンキー 47 ドライ・ジン」のカクテルと、17階から望む壮大な夜景とともに優雅な夏のひとときをお過ごしください。

「Botanical Forest Nights」概要



プレミアムクラフトジン「モンキー 47ドライ・ジン」を使用したオリジナルカクテル4種類をラインナップ。
お食事と共に「モンキー 47ドライ・ジン」のオリジナルカクテルやシャンパーニュ「ペリエ ジュエ グランブリュット」
をフリーフローでお楽しみいただける「プレミアムプラン」をご用意しております。

【日時】 7月1日(火)～8月31日(日) 18:00～23:00(フードL.O. 22:00 / ドリンクL.O. 22:30)

【場所】 ロフト(キンプトン東京新宿 17階)
東京都新宿区西新宿3-4-7

【料金】 ・ プレミアムプラン 10,870円(税込・サービス料別) * 下記ご参照

プレミアムプラン 10,870円(税込・サービス料別)

【フリーフロードリンク】

「モンキー 47ドライ・ジン」を使用したオリジナルカクテル4種類

- ・モンキー ボタニカルトニック
- ・モンキー ジャングルネグローニ
- ・モンキー フォレストパロマ
- ・モンキー ジャングルモヒート

・シャンパーニュ「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」

* その他、ビール、赤・白ワイン、クラシックカクテル、ソフトドリンクなどもフリーフローでご提供します

【フード】

- ・グリーンサラダ 醤油麹ドレッシング
- ・ハモンセラーノ&ソーセージ
- ・ワッフルポテト ケイジャンスパイス
- ・ローストポーク クリームソース
- ・チーズケーキ ベリーソース

・スタンダードプラン 7,391円(税込・サービス料別)

「モンキー 47ドライ・ジン」カクテルとシャンパーニュ「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」を除くフリーフローとフード

・「モンキー 47ドライ・ジン」カクテル1杯 1,700円～(税込・サービス料別)

【ご予約】 下記のお電話またはWEBサイトよりご予約ください

■ ご予約ページ <https://bit.ly/3TkbBpo>

■ TEL. 03-6258-1414

「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・リカルルについて

ペルノ・リカルルは、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、リカルル（パステス）、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、ベリエ 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・リカルルの2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

ペルノ・リカルルは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・リカルル・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカルル・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・リカルル・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。

【メディアご掲載時のお問い合わせ先】

ペルノ・リカルル・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2756

[WEB] <https://www.pernod-ricard.com/ja/locations/japan>

【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