

常識破りの新感覚ブレンドスコッチウイスキー「ザ・ディーコン」が ゲストバーテンダーにDolly氏を迎え3日間限定のカクテルイベントを開催

2025年9月2日(火) 新宿「JAM17 BAR」・3日(水) 横浜「Newjack」・
4日(木) 渋谷「THE MUSIC BAR」にて「ザ・ディーコン」オリジナルカクテルを提供



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:トレイシー クワン)が展開するプレミアムブレンドスコッチウイスキー「ザ・ディーコン」では、ベトナムの人気バー「ASMR Cocktail bar」からインフルエンサーとしても活躍するDolly氏をゲストバーテンダーに迎え、東京と横浜のバー3店舗にて、3日間限定でカクテルイベントを開催します。

【開催日時 / 場所】

- 2025年9月2日(火) 20:00~23:00 新宿「JAM17 BAR」
- 2025年9月3日(水) 19:00~23:00 横浜「Newjack」
- 2025年9月4日(木) 20:00~23:00 渋谷「THE MUSIC BAR」

Dolly氏は、ベトナム、ホーチミンでカクテルシーンをリードする「ASMR Vocktail bar」のスーパーバイザーを務め、数々のカクテルコンペティションでの受賞歴を誇ります。バーテンダー業界に寄与する活動は多岐にわたり、インスタグラムのフォロワーが28.2万人を超えるインフルエンサーでもあります。

イベントでは、Dolly氏が考案した「ザ・ディーコン」のオリジナルカクテルを2種類提供し、各店舗の店内は「ザ・ディーコン」の世界観を表現した装飾で彩られます。また、新宿「JAM17 DINING & BAR」と渋谷「THE MUSIC BAR」では、各店舗による「ザ・ディーコン」のオリジナルカクテルを、9月1日(月) - 10月31日(金)の期間限定でお楽しみいただけます。

「ザ・ディーコン」は、2024年に日本初上陸し、伝統やカテゴリー、熟成年数といったウイスキーの既成概念を解き放ち、新たな味わいを追求するプレミアムブレンドスコッチウイスキーです。Dolly氏の卓越した技術から生まれる革新的な「ザ・ディーコン」のカクテルを、ぜひこの機会にご堪能ください。

さらに、9月1日(月) - 10月31日(金)の期間では、大阪「Time Out Market Osaka」にて、「ザ・ディーコン」と京都産クラフトジン「季の美 京都ドライジン」を使用した限定カクテルを提供するカクテルプロモーションを実施します。

詳細は以降をご覧ください。

「ザ・ディーコン」 カクテルイベント 概要

「ザ・ディーコン」では、Dolly氏をゲストバーテンダーに迎え、2025年9月2日(火)・3日(水)・4日(木)の3日間、新宿「JAM17 BAR」、横浜「NewJack」、渋谷「THE MUSIC BAR」の3店舗にてカクテルイベントを開催します。イベントでは、Dolly氏による「ザ・ディーコン」のオリジナルカクテルを2種類提供します。

また、「JAM17 BAR」と「THE MUSIC BAR」では、9月1日(月) - 10月31日(金)の期間、各店舗が考案した「ザ・ディーコン」のオリジナルカクテルを提供します。

ゲストバーテンダー Dolly氏 プロフィール

「First Footsteps Group」共同創業者、「ASMR Cocktail bar」スーパーバイザー、「VIETNAM BAR SHOW」代表。「Deacon Whisky Challenge 2024」でチャンピオンに輝いたほか、数々の受賞歴を持つ。インスタグラムのフォロワーが28.2万人を超えるインフルエンサーでもある。

Dolly氏 Instagram

@iamxudolly <https://www.instagram.com/iamxudolly/>

【受賞歴】

Final List Giffard Vietnam 2024
Final List Sip Supernova Competition 2024
Top 4 Monkey Shoulder Flair Camping 2022
Top 5 Rising Star Bartender Vietnam 2023
Top 2 Runner up Giffard Vietnam 2024
Champion Deacon Whisky Challenge 2024
Top 5 Barchef International Competition 2025



ASMR Cocktail barについて

Dolly氏がスーパーバイザーを務め、独自の色彩感覚と世界観を持つベトナムで人気のバー。温かみのある照明と心地よい音楽が流れるプライベートな空間は、都会の喧騒を忘れさせる、極上のくつろぎを提供します。

「ASMR Cocktail bar」Instagram

@asmr.cocktailbar <https://www.instagram.com/asmr.cocktailbar/>



【Dolly氏が提供するオリジナルカクテル】

・ **Penisealin** ※価格は店舗により異なります

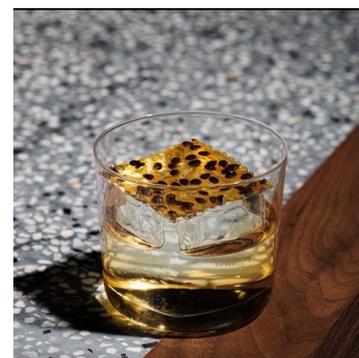
[材料] ザ・ディーコン、ジンジャーリキュール、アンチョビハニー

海にインスパイアされたカクテル。アンチョビの力強く深い味わいをベースに、魚醤とハチミツでバランスを取った一杯。Penisealinは、飲むたびに風味の層が広がる複雑なクリエーションです。

・ **Meridian** ※価格は店舗により異なります。

[材料] ザ・ディーコン、バナナファッシュョンリキュール、ミルククラリフィケーション

パッションフルーツはベトナムの地元の宝石のような存在。鮮やかでトロピカルな味わいです。Meridianでは、その本来の風味を純粋に保ちつつ、遊び心のあるアクセントを加えて、フレッシュなひねりを効かせています。





【実施店舗】

■ JAM17 BAR

開催日時： 9月2日(火) 20:00 - 23:00

住所： 東京都新宿区歌舞伎町1-29-1 東急歌舞伎町タワー17F

営業時間： 17:00～26:00(L.O 25:00)

<https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/deacon/>

Instagram:

JAM17 DINING & BAR [@jam17_dining](https://www.instagram.com/jam17_dining)

HOTEL GROOVE SHINJUKU [@hotel_groove](https://www.instagram.com/hotel_groove)



【JAM17 BAR オリジナルカクテル】

提供期間： 9月1日(月) - 10月31日(金)

・ apple fashioned / 大事なファッション 2,000円(税込)

[材料] ザ・ディーコン、リンゴ、シナモンパウダー、ハチミツ

ペスト医師をテーマにイギリスのことわざ“1日一個のリンゴは医者いらず”から、ペスト医師の力を借りないようにリンゴを使用し、ペストマスクの大きさを表現したネーミングにしました。
(リンゴは大事ななどの意味合いを持つ英単語になります)

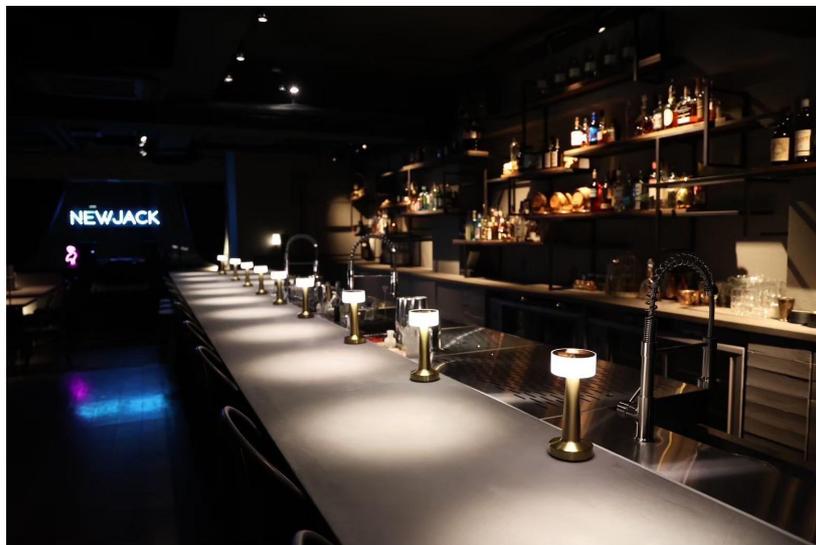


・ CANARY IN A COAL MINE (鉱山のカナリア) 2,000円(税込)

[材料] ザ・ディーコン、ベルガモットピューレ、リモンチェロ、メイプルシロップ、ブラックペッパー

ザ・ディーコンのラベルにあるペスト医師の病気の兆候を探し求める姿勢に因み、危機の兆候を現す。「鉱山のカナリア」という言葉にあるカナリアをリモンチェロとベルガモットピューレの黄色で表現。鉱山の煤をイメージしてグラスの縁を黒コショウでスノースタイルした。また、爽やかさを出すために使用したベルガモットは、カナリアの原産地であるカナリア諸島よりコロンブスが持ち帰ったとの言い伝えがある。





■ Newjack

開催日時：9月3日(水)19:00 - 23:00

住所：神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-19 山本ビル 4F

営業時間：18:00 - 25:00

※9/3(水)は19:00～23:00の営業となります。

<https://new-jack.jp>

Newjack Instagram [@newjack_yokohama](https://www.instagram.com/newjack_yokohama)

Newjack

【Newjack オリジナルカクテル(提供はゲストシフト当日限定)】

・ You're so sweet 1,500円(税込)

[材料] ザ・ディーコン、パイナップルコーディアル、カシスリキュール、ベトナムコーヒー

ベトナムコーヒー — カ強く、そして親しみのある味わい。You're so sweetでは、この伝統的なフレーバーを、心地よさと意外性を兼ね備えた、伝統の味を現代的にアレンジした体験へと仕上げました。

・ I can't touch 1,500円(税込)

[材料] ブンブー オリジナル(ラム)、ハイビスカススパークリング、醤油、
バニラシロップ、塩漬けアプリコット

親しみのある塩漬けアプリコットに、ハイビスカスのスパークリングとバニラの滑らかな甘みを添えて。鮮やかで、五感を刺激する一杯です。

(こちらはバルバドス産プレミアムラム「ブンブー オリジナル」使用のカクテルです。)



ブンブー オリジナル

・ The Deacon Soda 1,200円(税込)

[材料] ザ・ディーコン、ソーダ

ザ・ディーコンの定番カクテルです。





■ THE MUSIC BAR

開催日時：9月4日(木)20:00 - 23:00

住所：東京都渋谷区渋谷1-15-12 B1F LAIDOUT SHIBUYA

営業時間：18:00 - 27:00

<https://the-musicbar.jp/>

THE MUSIC BAR Instagram [@the_music_bar](#)



【THE MUSIC BAR オリジナルカクテル】

提供期間：9月1日(月) - 10月31日(金)

・ The Beak 1,400円(税込)

[材料] ザ・ディーコン、ブルーベリー、ライム、ジンジャー、スタウト、クローブ

ペスト医師の象徴である嘴型マスク(=beak)に由来。17世紀ヨーロッパで疫病が流行した際、ペスト医師は長い嘴の中にクローブやハーブを詰め、悪い空気から身を守りつつ治療にあたった言われている。そんな暗い時代に懸命に病と闘った彼らへのリスペクトとして、ザ・ディーコンに嘴に詰められた素材を合わせて構成。ブルーベリーとスタウトで時代の陰鬱さを表現し、その中でザ・ディーコンが際立つことで、医師たちの必死の治療の姿を表現。



・ The Cure 1,400円(税込)

[材料] ザ・ディーコン、エルダーフラワー、パッションフルーツ、グレープフルーツ、トニックウォーター

名前は「治療薬」を意味し、懸命に治療したペスト医師たちが処方した架空の薬をイメージ。古くからエルダーフラワーは風邪や感染症に用いられ、癒やしの薬草として親しまれてきたことに着想を得た。ザ・ディーコンのやさしいスモーキーさをベースに、エルダーフラワーの華やかな香り、パッションフルーツとグレープフルーツの酸味とほろ苦さを組み合わせた、フルーティーで親しみやすい味わい。飲む人に明るさと元気をもたらし、困難な時代への治療薬となる1杯。



さらに、大阪の「Time Out Market Osaka」では、9月1日(月) - 10月31日(金)の期間、「ザ・ディーコン」と京都蒸溜所で造られるジャパニーズ・クラフト・ジン「季の美 京都ドライジン」を使用した限定カクテルを提供するカクテルプロモーションを実施します。

期間、場所、提供カクテルの詳細は下記の通りです。

■ TimeOut MARKET OSAKA

開催日時：9月1日(月) - 10月31日(金)

住所：大阪市北区大深町 5-54 グラングリーン大阪 南館 B1F

営業時間：11:00 - 23:00(L.O. 22:30)

<https://www.timeout.jp/time-out-market-osaka/ja>

TimeOut MARKET OSAKA Instagram [@timeoutmarketosaka](https://www.instagram.com/timeoutmarketosaka)



左)ザ・ディーコン
右)季の美 京都ドライジン

【ザ・ディーコン オリジナルカクテル】

・ 焼栗のスモーキーアレキサンダー 1,500円(税・サービス料込)

[材料] ザ・ディーコン、チェスナッツシロップ、水檜リキュール、生クリーム

ザ・ディーコンをベースに香ばしいチェスナッツの風味を加えたデザートカクテルです。

「大人のモンブラン」をイメージしました。



・ スモーカーコーラ 1,200円(税・サービス料込)

[材料] ザ・ディーコン、コーラシロップ、ソーダ、ライム

ザ・ディーコンの定番カクテル・クラフトコーラシロップとライムが香るロングカクテルです。



【季の美 京都ドライジン オリジナルカクテル】

・ 巨峰と赤紫蘇のバブルスマティーニ 1,500円(税・サービス料込)

[材料] 季の美 京都ドライジン、巨峰、赤紫蘇リキュール、シャンパーニュ

「和」のボタニカルが薫る季の美 京都ドライジンをベースに巨峰をペアリング。

シャンパーニュで仕上げた贅沢なカクテルです。



・ 季の美 抹茶ジントニック 1,300円(税・サービス料込)

[材料] 季の美 京都ドライジン、水出し抹茶、トニックウォーター

渋みが少なく、まろやかな旨みと甘みが豊かな水出しお抹茶をフロートさせたジントニックです。



「ザ・ディーコン」について

「ザ・ディーコン」は、伝統やカテゴリー、熟成年数といったウイスキーの既存概念を解き放ち、新たな味わいを追求した商品です。スコッチウイスキーはスコットランドの地方それぞれの風土が味わいの個性を形づくり、中でも名高い生産地がアイラ島とスペイサイド地方です。「ザ・ディーコン」は、そのアイラ島とスペイサイドのモルトウイスキーを含む、厳選されたウイスキーをブレンドし、アイラモルトの特徴的なピートスモークの風味に、スペイサイドモルトの焚火のようなスモーキーさが加わり、スモーキーさとフルーティーさを併せ持つ、複雑でリッチな味わいに仕上げています。

この常識破りの味わいは、ストレート、ハイボールはもちろん、モダン・クラシックカクテルまで、あらゆる飲み方で楽しみいただけます。

「ザ・ディーコン」製品概要

価格:オープン / 参考小売価格:4,180円(税込) アルコール度数:40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。

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

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: 榊山PR&ブランニング 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