



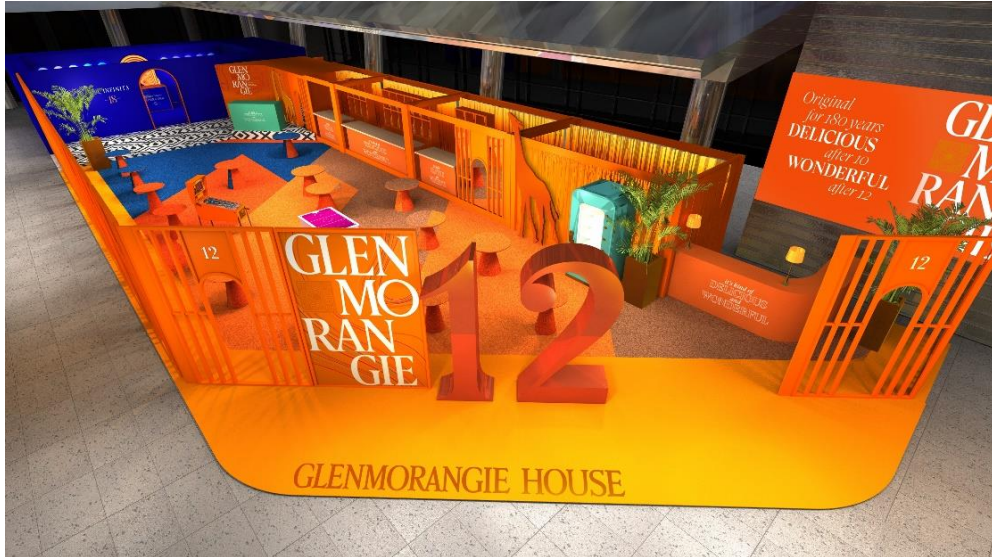
GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

PRESS RELEASE

2024年8月27日

180年のオリジン、デリシャスな10年、ワンダフルな12年へ
「グレンモーレンジィ」が誇るフラッグシップウイスキーがグレードアップ
「グレンモーレンジィ 12年」ローンチ記念イベント
「グレンモーレンジィ ハウス 2024」

2024年9月13日（金）～9月16日（月・祝）の4日間限定で六本木ヒルズ 大屋根プラザにて開催



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うハイランド シングルモルト スコッチウイスキー「グレンモーレンジィ」は、フラッグシップウイスキーである「グレンモーレンジィ オリジナル 10年」をグレードアップさせ、新たに12年熟成のシングルモルト「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」として2024年8月21日（水）より順次発売いたしました。発売を記念し、新たなグレンモーレンジィのワンダフルな世界観を味わいつくすイベント「グレンモーレンジィ ハウス 2024」を2024年9月13日（金）～9月16日（月・祝）の4日間限定で六本木ヒルズ 大屋根プラザにて開催いたします。

「すてきに、デリシャス」なスコットランドのシングルモルトウイスキー「グレンモーレンジィ」は、その製法におけるこだわりやフルーティーで華やかな味わいが、ウイスキービギナーからエキスパートまで多くのファンを魅了しています。

180年のオリジン、デリシャスな10年、ワンダフルな12年へ

12年熟成のウイスキーとして生まれ変わった「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」は、オレンジやハチミツ、バニラ、そして桃のはじけるような風味が、甘美な層をなしてさらに人々を魅了します。大人のキリンの背丈ほどもある蒸留器で原酒をつくり、その後、バーボン樽で12年間熟成させることで、よりクリーミーでスムーズ、複雑な味わいや風味を引き出すことに成功しました。まるで万華鏡のようにめくるめく味わいが、新たな美味しさの高みへと導きます。

ワンダフルな世界観を味わいつくす「グレンモーレンジィ ハウス」

新たなフラッグシップウイスキー「グレンモーレンジィ 12年」の発売を記念し開催される「グレンモーレンジィ ハウス 2024」。そのワンダフルな世界観の中、「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」をはじめ、パッケージがリニューアルされた、芳醇で濃厚な風味の傑出したレアモルト「グレンモーレンジィ インフィニータ 18年」などを、POP UP BARにてご堪能いただけます。POP UP BARにはゲストバーテンダーを迎え、ハイボールの楽しみ方のレクチャーや日替わりのオリジナルカクテルを提供。また、イベントではバンドによるグレンモーレンジィにマッチした洋楽ヒットリストをライブでお届けします。生演奏に耳を傾けながら、グレンモーレンジィの美味しさをより一層楽しめます。グレンモーレンジィファンも、これからグレンモーレンジィに出会う方にも、お楽しみいただけるイベントです。グレンモーレンジィが織りなすとびきり贅沢でワンダフルなひとときをぜひご体験ください。



GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

「グレンモーレンジィ 하우스 2024」 イベント概要

- **日時** : 9月13日 (金) ~9月16日 (月・祝) の4日間限定
9月13日 (金) 17:30-19:00 / 19:30-21:00
9月14日 (土) ~16日 (月・祝) 14:00-15:30 / 16:30-18:00 / 19:00-20:30
- **会場** : 六本木ヒルズ 大屋根プラザ (東京都港区六本木6-10-2)
- **ウェブサイト** : <https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/event2024/>

□ 提供メニュー

- グレンモーレンジィ オリジナル 12年 700円
- グレンモーレンジィ インフィニータ 18年 1,300円
- ゲストバーテンダーによるカクテル 1,000円
- フード 500円 / 700円 / 900円
「カマンベールチーズとポテトのシュー」
「蟹とガスパチョ オリエンタル風」
「蕎麦粉のクレープ 鴨とオレンジ」

□ 事前予約チケット

- 「デリシャスセット」
オレンジハイボール+デリシャスフィンガーフード付き
事前予約 900円 / 当日 1,000円
- 「インフィニータ テイスティング」
18年と12年の比較テイスティングと、
18年とペアリングしたプレミアムなフィンガーフード付き
フィンガーフード: 「地鶏の胸肉のショーフロワ グレンモーレンジィの香り」
事前予約 2,000円 / 当日 2,300円
- **事前予約購入サイト** :
<https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/event2024/>



フードイメージ



インフィニータ テイスティング

□ フード監修: 掛川 哲司 シェフ

会場では、ミシュランスターシェフ 掛川 哲司氏監修のグレンモーレンジィとマッチングしたペアリングフードをお楽しみいただけます。

プロフィール

1978年、神奈川県生まれ。フレンチの名店「オーベルジュ オー・ミラドー」、
「レ・クレアシオン・ド・ナリサワ (現・NARISAWA)」などで研鑽を積んだ後、
2012年独立し代官山にビストロ「Ata」をオープン。予約の取れない人気店となる。
その後もスパイスカレー専門店「Good Luck Curry」、カーブドッチワイナリー
とコラボした「Varmen」、韓国料理とナチュラルワイン「ポッポコリヤ」など様々な
業態の注目店を生み出し、クラシックフレンチの
広尾「au deco」では2年連続ミシュランスターを獲得。
クリエイティブなセンスと長年培った技術で商品開発、店舗プロデュースなど
多方面に渡り活躍中。





GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

「グレンモーレンジィ ハウス 2024」 イベント概要

□ ゲストバーテンダー

イベント期間中は、4名のゲストバーテンダーが日替わりでオリジナルカクテルを提供します。



9月13日 (金)

「Authentic Bar Kreis」 (愛知)
オーナーバーテンダー 田原 春久さん

高校卒業後、モータースポーツ (ジムカーナ) に明け暮れ、資金不足を補うためバーにてアルバイトを始めたことをきっかけにその魅力にはまり、バーテンダーとして働き始める。

受賞歴

2004年 全国バーテンダー技能競技大会中日本地区決勝 総合優勝
2008年 全国バーテンダー技能競技大会全国大会出場 創作部門4位
など多数の受賞歴を持つ。



9月14日 (土)

「Bar Dealan-Dé」 (東京)
オーナーバーテンダー 保志 綾さん

毎年海外へ旅行し、世界のトレンドなどを視察、自身のバーテンディングやカクテルにその知見を取り込んでいる。オールドスクールなカクテルが得意。

受賞歴

2024年 ホイッスルピッグ カクテルコンペティション 優勝



9月15日 (日)

「Bar7th」 / 「alcobareno」 / 「花伝」 (大阪)
オーナーバーテンダー 鮎川 正徳さん

2006年にバーテンダーを始め、2013年に「Bar7th」、2019年に「alcobareno」、2024年に「花伝」の3店舗を開業。

受賞歴

2023年 アジアパシフィック・カクテルコンペティション 優勝
2023年 第50回全国バーテンダー技能競技大会 創作部門第一位 総合準優勝



9月16日 (月・祝)

HUGE コーポレートバーテンダー
深水 稔大さん

株式会社HUGE コーポレートバーテンダー
NUMBER EIGHT GIN 蒸留責任者
フィーバーツリージャパン ブランドアンバサダー

バーテンダーとして現場に立ちながら、NUMBER EIGHT GINの製造にも携わる。その他にも商品開発やチャリティーイベント、フィーバーツリージャパンブランドアンバサダーとしてのセミナー活動などハイブリッドバーテンダーとして活動する。



GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

商品概要

180年のオリジン、デリシャスな10年、ワンダフルな12年へ

グレンモーレンジィが誇るフラッグシップ。ビル博士が守り続けるデリシャスなハウススタイル。さらなる2年のバーボン樽での熟成を経て、よりクリーミーでスムーズ、複雑な味わいを持つシグネチャーウイスキーとして誕生しました。グレンモーレンジィ オリジナルが持つ個性はそのままに。オレンジ、蜂蜜、バニラ、ピーチの甘美な美味しさの頂点へ誘うワンダフルな12年へ。

- 商品名 : グレンモーレンジィ オリジナル 12年
- 発売日 700ml : 2024年8月21日 (水)
- 発売日 350ml : 2024年9月4日 (水)
- 希望小売価格 700ml : 6,250円 (税抜) / 6,875円 (税込)
- 希望小売価格 350ml : 3,750円 (税抜) / 4,125円 (税込)
- アルコール度数 : 40度
- 熟成樽 : バーボン樽



ウイスキーに革命を起こすサイエンティスト ビル・ラムズデン博士 グレンモーレンジィ 最高蒸留・製造責任者

アードベッグとグレンモーレンジィ蒸留所の最高蒸留・製造責任者として、全てのウイスキー造りに携わっている。バイオケミストリー (生化学) の博士号取得という科学のバックグラウンドと、ウイスキーに携わってきた経験、芸術的センスによってその才能を発揮し、世界屈指のウイスキークリエイターとして数々の賞を受賞。ウイスキー界に革命を起こし、その名を馳せている。常に「もしも…ならば…」という固定概念を崩す発想の持ち主で、その柔軟なアイデアで、ウッド・マネジメントのパイオニアとして、厳選された様々な樽を用いた実験的な試みや追加熟成の技術などで広く知られる。世界中のワインやスピリッツの産地を旅して周り、ウイスキーに独特の個性を与える最高の樽を求め続けている。



グレンモーレンジィ

「すてきに、デリシャス」なシングルモルトウイスキー、グレンモーレンジィはスコットランドのハイランド地方で1843年に生まれました。グレンモーレンジィの特徴であるフルーティーで華やかな味わいは、スコットランドで最も背の高いポットスチル (蒸留器) から生まれます。最高級のオーク樽で熟成、テインの男たちの熟練の職人技で丁寧に仕上げたシングルモルトウイスキーは、伝統と最新技術を融合させるパイオニアとして高い評価を受けています。

WEB <https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/>
LINE <http://bit.ly/3vAxSaP>
Facebook www.facebook.com/glenmorangieJapan

