

ビヨンセ・ノウルズ・カーターによる革新的なアメリカンウイスキー
「SirDavis（サーデイヴィス）」 発売 1 周年記念ポップアップバー開催
2025 年 9 月 4 日～ 濤 TOH、ザ・コートサイドクラブ虎ノ門、TRUNK(LOUNGE) 東京都内 3 店舗にて展開



ビヨンセ・ノウルズ・カーターと、「LVMH モエ・ヘネシー・ルイ・ヴィトン」の子会社であるモエ・ヘネシーが共同開発した革新的なアメリカンウイスキー「SirDavis（サーデイヴィス）」は 2025 年 9 月 4 日に発売から 1 周年を迎えます。発売 1 周年を記念し、ビヨンセの誕生日でもある 9 月 4 日を皮切りに、濤 TOH、コートサイドクラブ虎ノ門、TRUNK(LOUNGE)の東京都内 3 店舗にて「SirDavis（サーデイヴィス）」のポップアップバーを開催いたします。

唯一無二の存在であるサーデイヴィスは、ジャパニーズウイスキー愛好家であるビヨンセ・ノウルズ・カーターが、理想とするウイスキーを具現化するオンリーワンの味わいを実現するため、モエ・ヘネシーに協力を依頼、数年の歳月をかけて完成したものです。この世界初のジョイントベンチャーは、アメリカンウイスキーの将来を見据え、カルチャーとクラフトの世界におけるリーダーであるビヨンセ・ノウルズ・カーターとモエ・ヘネシーのアメリカンウイスキーにおける共通のビジョンを反映したものです。サーデイヴィスは、禁酒法時代のアメリカ南部で農業を営みながら密造酒を造っていたデイヴィス・ホーク（ビヨンセ・ノウルズ・カーターの父方の曾祖父）に敬意を表し命名されました。

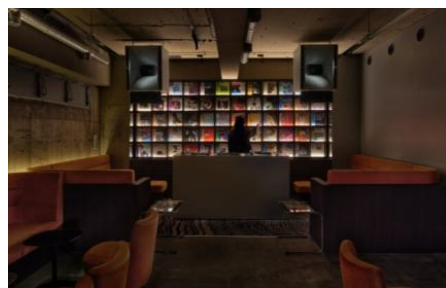
「私は上質なウイスキーを味わうときに感じるパワーとみなぎる自信に魅せられ、より多くの人にこの世界を体験してもらいたと思っていました。曾祖父が密造酒製造業者だったと知ったとき、私のウイスキーへの愛は運命的なものと確信しました。サーデイヴィスによって私は曾祖父への敬意を新たにし、そのレガシーは私たちの絆を強めました。モエ・ヘネシー社とのパートナーシップにより、伝統を尊重しながらも、ウイスキー分野にて唯一無二な体験を提供できる美味しいアメリカンウイスキーを作り上げました。言葉ではとても伝えきれないので是非味わってみてください。サーデイヴィスの世界へようこそ。」 ビヨンセ・ノウルズ・カーター

【ポップアップバー概要】

① 濤 TOH

東京・渋谷の一角にオープンしたリスニングバー。オーナーである、セレクトショップ〈NUBIAN〉を経営する COMBO 氏によって厳選された音楽を、世界屈指のハイエンドな音響装置で楽しむことができます。ポップアップ期間中は、ビヨンセをイメージした特別なカクテルを提供。

期間 : 2025 年 9 月 4 日（木）～30 日（火）
営業時間 : 火～土曜 18:00-25:00
住所 : 渋谷エリア（予約は SNS より DM にて受付）
SNS : https://www.instagram.com/toh_listening_bar/



② ザ・コートサイドクラブ虎ノ門

「都会の一角で、一息つける大人のための社交クラブ」をコンセプトに昨年オープン。シンプルでスタイリッシュなデザイン空間で、ビヨンセのミュージックとともにサーデイヴィスの世界観をお楽しみいただけます。

期間 : 2025 年 9 月 4 日 (木) ~ 30 日 (火)
営業時間 : 月~金曜 17:30-27:00
住所 : 東京都港区虎ノ門 1 丁目 1 2 - 1 1 虎ノ門ファーストビル
SNS : <https://www.instagram.com/csc.toranomon/>



③ TRUNK(LOUNGE)

TRUNK(HOTEL) CAT STREET のロビーラウンジとして、海外ゲストのみならずローカルにも開かれたコミュニティハブ。今回のポップアップバーでは、期間中オリジナルカクテルを提供。また 9 月 11 日には、音楽とサーデイヴィスを楽しむイベントを予定しています。

期間 : 2025 年 9 月 4 日 (木) ~ 30 日 (火)
*9 月 11 日に SirDavis Night を開催。
*ポップアップスペースでの展示は 9 月 11 日~15 日
営業時間 : 月~木・日祝 17:00-23:00(L.O 22:30) 金・土 17:00-24:00(L.O 23:30)
住所 : 東京都渋谷区神宮前 5 - 3 1 TRUNK(HOTEL) CAT STREET 1F
URL : <https://catstreet.trunk-hotel.com/lounge/>



モエ・ヘネシーは、スコッチウイスキーブランドのグレンモーレンジィやアードベッグを手がけ、世界で最も多くの賞を受賞し高く評価されているマスターディスティラーの一人であるビル・ラムズデン博士を、サーデイヴィスの制作の陣頭指揮に抜擢。ビル・ラムズデン博士は、ライ麦 51%・モルト大麦 49%という、アメリカンウイスキーの世界でも極めて珍しい特注のマッシュビルを選び、このウイスキーの骨格となる原料として使用しました。そして、伝統的なウイスキーづくりの技術を組み合わせることで、ジャパニーズウイスキーやスコッチウイスキーを彷彿とさせるエレガントな口当たりとテクスチャーを実現しながらも、クラシックなアメリカンライ麦特有の力強く深みのある風味を併せ持つウイスキーが完成しました。

「私たちはサーデイヴィスでこのカテゴリーの常識に挑戦し、新しいものを打ち出そうと考えました」とビル博士は語ります。「独特な原材料選択と珍しいシェリー樽での二次熟成により、大胆で洗練されたサーデイヴィス独自の味わいを実現することができました。」ビル・ラムズデン博士

ビヨンセ・ノウルズ・カーターは、ボトルのデザインにもアートディレクションを手がけています。背の高いボトルには意図的なデザインが組み込まれており、ラグジュアリーな世界観を表現。ストライプ状に溝が刻まれたガラスは光を美しく捉え、琥珀色の液体を際立たせます。また、強さと敬意の象徴であり、ビヨンセ・ノウルズ・カーターの生まれ故郷であるテキサスを象徴する、堂々とした青銅の馬が描かれた黒いメダリオンも特徴的です。

サーデイヴィスは東京都内のホテル、レストラン、バー及び、百貨店などで販売のほか、モエ ヘネシー 公式ヤフー店 (<https://shopping.geocities.jp/moet-hennessy-s1/sirdavis/>)にて販売中です。

商品概要

・商品名 : サーデイヴィス シグネチャー
・容量 : 700ml
・アルコール度数 : 44 度
・熟成樽 : アメリカンオーク樽、シェリー樽

テイastingノート

色合い コパーからリッチなマホガニー色
香り 新鮮なセピリアオレンジと、トフィー風味のバタークリームのトップノートがクラシックな樽のスパイスを与え、シナモンと濃厚な赤い果実が絡み合うクロウヴが香る
味わい 51%のライ麦と 49%の大麦が使用されたマッシュビルをシェリー樽で二次発酵させることにより濃い赤系果実とクロウヴやシナモンなどのスパイスが何層にも重なったシルキーで洗練された味わい



アメリカンウイスキー「SirDavis（サーデイヴィス）」について

ウイスキー分野の常識を覆す進化を遂げたサーデイヴィスのマッシュビルには、51%のライ麦と 49%の大麦が使用されており、シェリー樽で二次熟成されたこのウイスキーは、濃い赤系果実とクローヴやシナモンなどのスパイスが何層にも重なった、シルキーで洗練された味わいを実現しています。ライ麦特有のスパイシーな味わいと、ジューシーな赤い果実の骨格のある味わいの二面性は、このウイスキーに全く新しい個性をもたらし、愛好家にも初心者にもお楽しみいただけます。このウイスキーは、2025 ニューヨーク・インターナショナル・スピリッツ・コンペティションで 96 点とダブルゴールド、2024 年プルーフ・アワードで 91 点とゴールドを受賞。発売前には 2023 年 SIP アワードに匿名で出品され、クラス最高賞およびプラチナ賞を受賞しました。

サーデイヴィスはビヨンセ・ノウルズ・カーターの地元テキサス州で仕上げ、ブレンド、瓶詰めされています。

他ブランドとは異なり、サーデイヴィスは、米国モエ・ヘネシー社が完全に自社開発した初のスピリッツブランドとして歴史を刻みます。本社はテキサス州ヒューストンに位置しています。

最新情報は下記インスタグラムよりご覧いただけます。

Instagram : <https://www.instagram.com/sirdavis/>

その他公式アカウント

公式ウェブサイト : <https://www.sirdavis.com/ja/>

Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61562266117375>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/99042479>

