

グレンモーレンジィ限定商品 テール オブ シリーズ 第6弾

稀少性の高いモロッコ産赤ワイン樽を含む、4 種の樽で熟成したシングルモルトローンチ記念

「グレンモーレンジィ スパイス」 ポップアップバー期間限定開催

東京・銀座「LIBRE Ginza」、大阪・天王寺「alcobareno」2025年10月22日（水）～11月30日（日）



（左）ジリアン・マクドナルド マスターブレンダー （右）ビル・ラムズデン最高蒸留・製造責任者

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、2025 年 10 月 22 日（水）より順次発売されている限定商品「グレンモーレンジィ スパイス」の世界観を堪能できる期間限定ポップアップバーを銀座「Bar LIBRE Ginza」、大阪「alcobareno」にて10月22日（水）～11月30日（日）に開催いたします。

期間中は、「グレンモーレンジィ スパイス」を使用したオリジナルカクテルなどが期間限定でお楽しみいただけます。

また、フォーシーズンズホテル東京大手町「VIRTÙ（ヴェルテュ）」にて、12月1日（月）～31日（水）までのフェスティブカクテルプロモーション期間中でも「グレンモーレンジィ スパイス」を使用したオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。

芳醇なスパイスの香りとエレガントな甘美さが織りなす洗練された味わいを、是非店舗にてご体験ください。

ポップアップバー概要

Bar LIBRE Ginza

東京・銀座の一角に店を構える「LIBRE Ginza (リブレ ギンザ)」。
格式と遊び心が共存する洗練のバーで、季節のフルーツやハーブ
を用いた創造的なカクテルを堪能できる。国内外のクラフト
スピリッツや希少なリキュールを自在に組み合わせ、味わいと
香りの調和を追求。大人の感性を刺激する、銀座らしい上質な
ひとときを演出する。



- ・ 期間 : 2025年10月22日(水)~11月30日(日)
- ・ 内容 : 『Spiced Whisky MIZUWARI (Whisky and Water) (スパイス香るモーレンジィ水割り)』
『Passion Pepper Mint Julep (パッションミントジュレップ)』『Vanilla Whisky Sour (バニラウイスキーソーサー)』『Spiced Morangie Cancha (スパイスモーレンジィカンチャ)』『Caramel Espresso Martini (キャラメルエスプレッソマティーニ)』
- ・ 営業時間 : 15:00~23:30
- ・ 住所 : 東京都中央区銀座 1-6-6 ARROWS ビル B1F
- ・ ホームページ : <https://www.bar-libre-ginza.com/>



松尾和久ヘッドバーテンダー



『Passion Pepper Mint Julep
(パッションミントジュレップ)』



『Caramel Espresso Martini』
(キャラメルエスプレッソマティーニ)』



バー内観

alcobareno

大阪・天王寺に店を構える「alcobareno（アルコバレノ）」。クラシックとモダンが調和する上質な空間で、旬のフルーツやボタニカルを用いた創造的なカクテルを楽しめる。関西を代表するバーテンダーが手がける一杯は、味わいだけでなく香りや色彩にもこだわり抜かれており、昼下がりに夜更けまで心地よい時間を演出する。



- ・ 期間 : 2025 年 10 月 22 日（水）～11 月 30 日（日）
- ・ 内容 : 『Glenmorangie Spice Highball（グレンモーレンジィ スパイスハイボール）』
『Amber Masque（アンバーマスク）』『Banana Spice（バナナスパイス）』
- ・ 営業時間 :（平日）16:00～24:00（土日）14:00～24:00
- ・ 住所 : 大阪府大阪市阿倍野区松崎町 2-3-59 SS ノース 2F
- ・ ホームページ : <https://www.bar7th.com/alcobareno>



常岡大祐ヘッドバーテンダー



『Amber Masque（アンバーマスク）』



『Banana Spice（バナナスパイス）』



バー内観

カクテルプロモーション概要

VIRTÙ（ヴェルテュ）

東京・大手町のフォーシーズンズホテル 39 階に佇むバー「VIRTÙ（ヴェルテュ）」。パリと東京を結ぶ洗練の空間で、グレンモーレンジィ スパイスのスペシャルカクテルを 12 月のフェスティブ期間中にお楽しみいただけます。

- ・ 期間 : 2025 年 12 月 1 日（月）～31 日（水）
- ・ 内容 : 12 月に内容を公開いたします。
- ・ 営業時間 : 17:00-0:30（定休日：月曜日）
- ・ 住所 : 東京都千代田区大手町 1 丁目 2 - 1 39 階
- ・ ホームページ : <https://www.fourseasons.com/jp/otemachi/dining/restaurants/virtu/>

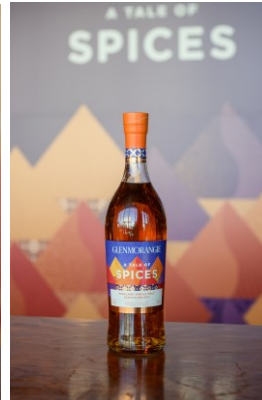


オリジナルカクテル

※写真はイメージであり、実際のご提供商品とは異なる可能性があります。

商品概要

- ・ **商品名** : グレンモーレンジィ スパイス
- ・ **容量** : 700ml
- ・ **アルコール度数** : 46 度
- ・ **熟成年数** : 非公開
- ・ **熟成樽** : ニューチャーオーク樽、モロッコ産赤ワイン樽、ペドロヒメネス・シェリー樽、シェービング&トーストした赤ワイン樽
- ・ **希望小売価格** : 12,400 円 (税抜) / 13,640 円 (税込)
- ・ **発売日** : 2025 年 10 月 22 日(水)より順次発売
- ・ **販売先** : 全国の酒類販売店およびモエ ヘネシー公式 ヤフー店
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/moet-hennessy-s1/gm-spices.html>



- ・ **色合い** : マスタードゴールド
- ・ **アロマ** : スパイシーで甘く、素晴らしい香りが漂います。バラ、カーネーション、ジャスミン、ライラックの魅惑的な香りのノートに、クミン、サフラン、ナツメグ、ジンジャー、チリ、アニスなど、無数のスパイスが加わり、優しく甘いオークと栗が感じられます。
数滴の水を加えると、繊細なフルーツが現れ、メントールとパン生地のような香りがほんのり漂います。
- ・ **味わい** : 口に含むと、ショウガ、黒コショウ、マスタードシードなどの刺激的なスパイスが爆発し、大胆な土のような風味が広がります。さらには、ミントトフィーやデメララ糖のような柔らかな甘さと、砂糖でコーティングされたアーモンドがそれを支えています。口全体が、独特のユーカリの香りで引き上げられ、最後に、クローブ、レザー、ペパーミントのヒントが余韻に残ります。

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

「圧倒的な美味しさを求めて。」

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