

2023年8月25日

【デュシット・インターナショナル】

デュシタニ京都でタイ人の著名ミクソロジスト考案の モクテルを期間限定で提供

ミクソロジストが来日しての1日限りのイベントも開催

タイの大手ホテル・不動産開発会社である、デュシット・インターナショナルは、当グループにとって日本初進出となるラグジュアリーホテル、デュシタニ京都（拠点：京都府京都市、総支配人：山下誠）で開業日となる9月1日から、サステナビリティをテーマに活躍する著名タイ人ミクソロジスト、パキー・ププラディスト（キー）氏が考案した、季節の食材とお茶を使ったモクテル（ノン・アルコールのカクテル）を期間限定でご提供します。



タイ北部チェンマイを拠点に活動するミクソロジストのキー氏は、タイで唯一のモクテル・バー「インタンジブル・バー」にて、現地のコミュニティと協業し、地域で栽培された食材を使用したユニークなモクテルを振る舞っています。9月1日にオープンするデュシタニ京都のメインダイニング「Ayatana」のコンセプトの一つが「サステナビリティ」となっていることから、今回キー氏とのコラボレーションが実現し、「Ayatana」では食事メニューと絶妙に合うモクテルを5種類、バー「Den Kyoto」ではデュシット・ティー・ガーデンで独自に栽培しているお茶（抹茶、ほうじ茶、煎茶）を使用したノンアルコールカクテル3種類をご提供する予定です。提供期間は季節の食材が入手できる間と合致することとなります。

Ayatana で提供予定のモクテル

Red Memory: スイカ、かつお節、ハチミツなど

Clarify Lanna: 旬のトマト、ニンニク、フィッシュソースなど

Soy & Simmer: 白みそ、ココナッツミルク、ココナッツシュガーなど

Across the Sea: 柿、乾燥ナツメ、乾燥クコの実など

When Thai was young: レンコン、ヘルズ・ブルー・ボーイシロップ、ディル(フレッシュハーブ)など

Den Kyoto で提供予定のモクテル

Furusato: 抹茶、ココナッツアイスクリーム、ココナッツミルクなど

Mno no Aware: ほうじ茶、タイ米、缶入りのライチなど

Arigatai: 抹茶/煎茶、梨、ローズ

料金は一律一杯 2,530 円(税サ込)



またキー氏は、**デュシタニ京都**の開業日に合わせて来日し、同ホテルおよび、本年 6 月にオープンしたライフスタイルホテル **ASAI 京都四条**にて、お客様の前で実際にモクテルを調合するミクソロジーイベントを以下の概要で実施します。

9月1日(金)

場所: ①デュシタニ京都 メインダイニング「Ayatana」と②バー「Den Kyoto」

<https://www.dusit.com/thanikyotojp>

時間: ①Ayatana 17:30~22:00(L.O. 21:30)、②Den Kyoto 17:00~25:00

予約: 075-343-7150(ホテルの代表電話)

9月2日(土)

場所: ASAI 京都四条 ソイ・ギャン

<https://www.dusit.com/asai-kyoto/ja/>

時間: 18:00~22:00

内容: ASAI 京都四条のレストラン「ソイ・ギャン」に合わせたモクテル

予約: 075-371-1808 (ホテルの代表電話) または [Google で予約](#)

■ **デュシット インターナショナルについて**

1948年に設立されたデュシット・インターナショナルまたはデュシタニ パブリック カンパニー リミテッド (DUSIT) は、タイ証券取引所に上場している大手ホスピタリティグループです。その運営は、ホテルとリゾート、ホスピタリティ教育、食品、不動産開発、およびホスピタリティ関連サービスの5つの明確で補完的なビジネスユニットで構成されています。グループのホテル、リゾート、高級ヴィラのポートフォリオには、世界19か国で合計7つのブランド (デュシタニ、デュシット デバラナ、デュシット スイーツ、デュシット D2、デュシット プリンセス、ASAI ホテル、エリートヘブズ) で運営されている300以上の施設が含まれます。このグループは、タイで料理学校とホスピタリティカレッジを運営しているほか、タイ、カンボジア、ベトナムで教育部門向けのケータリング会社も運営しています。デュシット インターナショナルの不動産開発、ホスピタリティ関連サービス、食品部門への多様な投資は、持続可能な成長のための長期戦略の一部であり、バランス、拡大、多様化という3つの主要分野に焦点を当てています。詳細については、dusit-international.com をご覧ください。デュシットホテル&リゾートの公式写真は、medialib.dusit.com からダウンロードいただけます。

■ **Pakee Phupradist (キー) 氏について**

タイ北部チェンマイを拠点とするノンアルコールカクテルのミクソロジスト。サステナビリティや地域で栽培された食材に強い関心を持っています。インタンジブル・バーの詳細については <https://intangiblebar.com/> をご覧ください。

<当リリースに関する問い合わせ先>

デュシット・インターナショナル広報代理店 アビアレップス株式会社

TEL: 03-6261-5733 担当: 早瀬、米山、野間

E-mail: dusitjapanpr@aviareps.com