

セレブリティが集う映画祭やパーティでの乾杯の定番“グレイグース” アカデミー賞作品賞受賞の「アルゴ」をイメージしたカクテルを発表 -他ノミネート4作品のオリジナルカクテルも-

バカルディジャパン株式会社(所在地:東京都渋谷区、代表取締役社長 皆川昌三)が取り扱う、世界NO.1 ウльтраプレミアムウォッカ(注1)「グレイグース」は、2013年2月24日(日)に実施された、第85回アカデミー賞の授賞式の前後に行われた各パーティのオフィシャルスポンサーとして、“アルゴ”、“レ・ミゼラブル”、“リンカーン”、“ジャンゴ 繋がれざる者”、“ゼロ・ダーク・サーティ”の5作品をイメージしたオリジナルカクテルを提供いたしました。

(注1)2011年IWSR調べ。

■「アルゴ」をモチーフにしたカクテル “トゥルー・ストーリー”をはじめとした、オリジナルカクテルを提供



ハリウッドと政治というテーマを巧み表現した映画「アルゴ」をイメージした、フレッシュなシトラスとチェリーの香りがソーダにはじけるカクテル“True Story”。

グレイグースは“World’s Best Tasting Vodka”として、世界でNo.1を決めるイベントへのスポンサーを続けています。今回は、第58回アカデミー賞の作品賞を受賞した「アルゴ」をモチーフにしたカクテル “トゥルー・ストーリー”を初めとして、作品賞にノミネートされた「レ・ミゼラブル」、「リンカーン」、「ジャンゴ 繋がれざる者」、「ゼロ・ダーク・サーティ」の計5つの作品からイメージしたオリジナルカクテルを考案しました。

5種のオリジナルカクテルは、授賞式の前夜にソーホーハウス ウェストハリウッドやシャトーマーモントで催されたパーティ、授賞式当日にウェストハリウッド公園にて行われたパーティなどにおいて、来場したクエンティン・タランティーノ監督やレオナルド・ディカプリオ、ロバート・デ・ニーロ、ジェニファーローレンスなど多数の著名人、映画関係者のセレブリティに振る舞われました。



『ジャンゴ 繋がれざる者』をイメージしたカクテル“ココ・ジャンゴ”を持つクエンティン・タランティーノ監督と、カクテルを考案したルード・ミアッグ



『世界にひとつのプレイブック』で主演女優賞を受賞したジェニファーローレンス



ラッセル・ブランドとジャン・デュジャルダン



【グレイグースについて】

「グレイグース」は1997年に誕生したフランス産の最高級ウльтраプレミアムウォッカです。発売直後からその品質が評価され、瞬間に「World’s Best Tasting Vodka」に評点されました。アメリカを始め全世界的にブレイク中の「グレイグース」はその類まれなる品質とラグジュアリーなボトルデザインが評判を生み、プレミアム スピリッツの中で5年連続平均成長率が世界No.1 ウльтра・プレミアム・ウォッカ(注1)として世界中で選ばれ続けています。

〈この件の掲載に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉
バカルディジャパンPR事務局 <㈱イニシャル内> 担当: 杉浦・中島・吉本
TEL: 03-5572-6064 FAX: 03-5572-6065 MAIL: bacardi@vectorinc.co.jp

バカルディジャパン株式会社 マーケティング本部 児島 麻理子
Tel.03-5843-0672 Fax.03-6418-3282 jppress@bacardi.com



トゥルー・ストーリー ～『アルゴ』をイメージ～

【材料】

グレイグース ル・オランジュ 60ml
マラスキーノ・リキュール 30ml
フレッシュピンクグレープフルーツ ジュース 60ml
デイル デグロフ ピエモンテ ビターズ 30ml

【作り方】

氷の入ったシェイカーにすべての材料を入れシェイクし、2回濾してカクテルグラスに注ぐ。ピンクグレープフルーツの皮で飾る。

TRUE STORY



グレイグース ル・ブラン ～『レ・ミゼラブル』をイメージ～

【材料】

グレイグース 60ml
ノイリープラットドライ ヴェルモット 30ml
くし形に切ったフレッシュレモン1かけとレモン果汁
ソーダ 適量

【作り方】

キューブアイスの入ったワイングラスにすべての材料を入れ、ビルドする。

GREY GOOSE LE BLANC



ムッシュウール・プレジデント ～『リンカーン』をイメージ～

【材料】

グレイグース 45ml
アップル・ブランデー 15ml
フレッシュライムジュース 15ml
シナモンシロップ 15ml
フレッシュリンゴジュース 90ml

【作り方】

キューブアイスの入ったハイボールグラスにすべての材料を入れ、ビルドする。
シナモンスティックを飾る。

MONSIEUR LE PRESIDENT



ココ・ジャンゴ ～『ジャンゴ 繋がれざる者』をイメージ～

【材料】

グレイグース ル・シトロン 60ml
ココナッツ・ピュレ 60ml
ファレナム リキュール 30ml
フレッシュライムジュース 15ml
トニックウォーター 適量

【作り方】

クラッシュアイスの入ったハイボールグラスにワイングラスにトニックウォーター以外の材料を入れ、よくかき混ぜてビルドする。適量のトニックウォーターを注ぎ、ミントの葉とライムを飾る。

COCO DJANGO



スモーク・スクリーン ～『ゼロ・ダーク・サーティ』をイメージ～

【材料】

グレイグース ラ・ポワール 90ml
ノイリープラット アンバー ヴェルモット 60ml
スーズ ルージュ 60ml
コリアンダー&カルダモンのビターズ 4振り
リムザンオーク材の樽、スモークしたりムザンオークのチップ

【作り方】

新しいリムザンオーク材の樽の中にカクテルの材料を入れ、24時間休ませて香りを移す。
氷を入れたグラスに注ぎ、よく混ぜる。小型バーナーを使い、ロックグラスの中で煙と香りが出るまでゆっくりとオーク材のチップを炙る。冷やしたカクテルをロックグラスに注ぎ、銀の皿に載せてサーブする

SMOKE SCREEN