



COLLECTIVE

Cocktail voice
@ THE BELLWOOD

世界一に輝いたバーテンダーのカクテルを ASMRと映像で楽しむスペシャル企画

「Cocktail Voice @ The Bellwood meets Jigger Collective」

渋谷の人気バー「The Bellwood」とコラボレーションし、12月7日(月)よりオンラインで展開



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(所在地:東京都文京区、代表取締役社長:ノジエム・フアド)では、ジガー※1を操る新進気鋭のバーテンダーとクリエイターがコラボレーションし、ペルノ・リカール・ジャパンのユニークなブランドストーリーを持つスピリッツでカクテルを創作して、唯一無二のカクテル体験を提供するプロジェクト「Jigger Collective(ジガーコレクティブ)」を発足し、バーカルチャーの活性化を目的とした様々な活動を展開しています。

このたび、「Jigger Collective」では、100年前の東京にあったモダンな特殊喫茶(カフェー)がコンセプトのバー「The Bellwood(東京・渋谷)」のバーテンダーで、世界的なカクテルコンペティションで優勝した実績を持つ鈴木敦氏とコラボレーションし、コロナ禍における新たなバーの楽しみ方を提案する「Cocktail Voice @ The Bellwood meets Jigger Collective」を、12月7日(月)より実施いたします。

本企画では、ブレンデッドスコッチウイスキー「シーバスリーガル ミズナラ 12年」、プレミアムクラフトジン「モンキー47 ドライ・ジン」、スーパープレミアムテキーラ「オルメカ アルトス プラタ」を使い、鈴木氏に考案いただいたオリジナルカクテルをオンラインで楽しめる2つのコンテンツで展開します。

①カクテルを『音』で楽しむASMRコンテンツ※2「Cocktail Voice @ The Bellwood」

②カクテルを『映像』で楽しむYouTubeコンテンツ

ぜひこの機会に、バーとカクテルの新しい体験をお楽しみください。

「Cocktail Voice @ The Bellwood meets Jigger Collective」の詳細は次ページ以降の通りです。

※1:カクテルを作る際に使用する計量ツール ※2:聴覚への刺激によって心地良い感覚が得られるコンテンツ



「Jigger Collective」がバー「The Bellwood(東京・渋谷)」のファウンダー/バーテンダー 鈴木敦氏とコラボレーションし、「Cocktail Voice @ The Bellwood meets Jigger Collective」を12月7日(月)より実施します。

本企画では、世界的なカクテルコンペティションで優勝した実績を持つ鈴木氏が考案した、ブレンデッドスコッチウイスキー「シーバスリーガル ミズナラ 12年」、プレミアムクラフトジン「モンキー 47 ドライ・ジン」、スーパープレミアムテキーラ「オルメカ アルトス プラタ」を使ったオリジナルカクテル3種類を、オンラインで楽しめる2つのコンテンツで展開します。いずれも、日本でカクテル文化が広がり始めた時期に人気のあったレシピをアレンジしたカクテルです。

3つのコンテンツでは、100年前の東京にあったかもしれない架空のバー「The Bellwood」とそこで働いていたバーテンダー「鈴木アツ吉」が紹介するカクテルの作り方やレシピ、戦前/戦後の時代背景やカクテルのユニークな誕生秘話もご紹介。カクテルやバーが好きな方だけでなく、今までバーに行ったことがない方でも楽しめる内容です。

①「音」でカクテルを楽しむASMR音声コンテンツ「Cocktail Voice @ The Bellwood」

音で愉しむバーをテーマに、ラジオ感覚で聴けるASMRコンテンツ「Cocktail Voice @ The Bellwood」では、ジガーでお酒を注ぐ音やシェーカーを振る「音」と共に、使用しているお酒の説明やカクテルにまつわるエピソードをご紹介します。

【聴取方法】 音声コンテンツのオンラインプラットフォーム「AuDee」内の「Cocktail Voice @ The Bellwood」ページへアクセスし、好きなお酒/カクテルを選んでお楽しみください。

「Cocktail Voice @ The Bellwood」ページURL <https://audee.jp/program/show/100000116>

②「映像」でカクテルを楽しむ: YouTubeでのカクテルメイキング動画

YouTubeでは、まるでバーカウンターに座っているような目線で、バーテンダーの美しい所作によるカクテルメイキングや美しいカクテルを、オリジナルストーリーを交えた「映像」でご紹介。鈴木氏より、カクテルを作る手順やポイントを説明いただけるため、自宅でのカクテル作りのお手本としてもご覧いただけます。

【視聴方法】 YouTubeのTOKYO FM公式チャンネル内「Cocktail Voice @ The Bellwood」再生リストへアクセスし、好きなお酒/カクテルの動画を選んでお楽しみください。

「Cocktail Voice @ The Bellwood」再生リストURL

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLGrMEy70jCywc1gZakPCNeFihjvX2Hd-x>

また、本企画のスペシャルカクテル3種類は、渋谷のバー「The Bellwood」でも実際に提供され、古き良き東京をイメージした店内で楽しむことができます。ご興味ある方は店舗へお問い合わせください。

The Bellwood

[住所] 東京都渋谷区宇田川町41-31 TEL. 03-6452-5077

[公式Instagram] www.instagram.com/the_bellwood/

[営業時間] お出かけ前に、SNSや直接お電話にてご確認ください。通常の営業時間は下記の通りです。

日～土 18:00～26:00 (Food L.O 24:00 / Drink L.O 25:30) [定休日] 月曜日

[料金] 「シーバスリーガル ミズナラ 12年」と「モンキー 47 ドライ・ジン」を使ったカクテル いずれも1杯1,500円(税抜)
「オルメカ アルトス プラタ」を使ったオリジナルカクテル 1杯1,400円(税抜)

シーバスリーガル ミズナラ 12年「ホットトディ」 1杯1,500円(税抜)

18世紀ごろのヨーロッパでカクテルの前身として飲まれていた飲み物の一つが“Hot Toddy”です。100年前の特殊喫茶(カフェ)でも提供していたであろうこのカクテルを、日本原産の希少なミズナラ樽で熟成した原酒をブレンドした「シーバスリーガル ミズナラ 12年」を使用して、カクテルとミズナラの歴史に思いを馳せながら楽しめるカクテルです。

[レシピ] シーバスリーガル ミズナラ 12年と、はちみつやレモン、シナモン、クローブを加えた番茶と合わせ、最後にオレンジと柚子の皮で香り付けしたホットカクテル。



シーバスリーガル ミズナラ 12年(CHIVAS REGAL MIZUNARA 12 YEARS OLD)

「シーバスリーガル ミズナラ 12年」は、前マスターブレンダー、コリン・スコットが日本のために生み出した特別なブレンド。日本人の繊細な味覚に捧げる、スコットランドからの敬意を込めた逸品。オレンジと西洋ナシの甘いフルーティーさに、クリーミーで甘いタフィーと、微かなナッツの香りが重なります。全体に繊細な味わいで、驚くほど甘くてなめらか。熟した西洋ナシと蜂蜜、オレンジ風味の砂糖菓子の味わいに、微かなリコリス(甘草)の風味が加わり、バランスよくなめらかで、長い余韻が楽しめます。

[アルコール度数: 40度(種別:ウイスキー) 容量:700ml 価格:オープン価格]

《CHECK》 ブランドウェブサイト(日本語) <https://www.chivas.com/ja-JP>

商品紹介ページ(日本語) <http://www.pernod-ricard-japan.com/brands/domestic/whisky/chivasregal/>

《BUY》 <https://amzn.to/2HxHD5h>

モンキー 47ドライ・ジン「會館フィズ」 1杯1,500円(税抜)

會館フィズは、1922年(大正11年)創業の「東京會館」で、戦後間もない1945年に誕生した日本生まれのクラシックカクテルです。GHQ本部が近く、アメリカ軍の將校たちの酒場となっていた東京會館で、目立たないようにこっそりお酒を飲みたいというリクエストを受けて、牛乳に見立てたカクテルとして誕生しました。今なお愛され続けるこのカクテルに、47種類のボタニカルな華やかな香りが特徴の「モンキー 47 ドライ・ジン」を使用し、The Bellwoodならではのアレンジでご紹介します。

[レシピ] モンキー 47ドライ・ジンをベースに、ソーダと“透明レモンミルク”を合わせ、ピンクペパーをアクセントに添えた、ユニークなカクテル。



モンキー 47ドライ・ジン(MONKEY 47 DRY GIN)

「モンキー 47」は、2008年にドイツのブラックフォレスト(シュヴァルツヴァルト)で生まれた、プレミアムクラフトジンブランドです。「モンキー 47ドライ・ジン」は、ジュニパー、ブラックベリー、エルダーフラワー、フレッシュな柑橘類など、47種類のボタニカルが醸し出す芳醇な香りと味わいが特徴。爽やかできりとしたシトラスの香り、甘くフローラルなアロマ、かすかに香るスパイス、ほのかなジュニパーベリーのビターさなどが調和した極上のテイスト。“香水にもしたい香り”と評されるほど、華やかな香りも魅力です。

[アルコール度数:47度(種別:スピリッツ) 容量:500ml 価格:オープン価格]

《CHECK》 ブランドウェブサイト(英語) <https://monkey47.com/>

商品紹介ページ(日本語) <http://www.pernod-ricard-japan.com/brands/domestic/spirits/monkey47/>

《BUY》 <https://amzn.to/364O0q4>

オルメカ アルトス プラタ「モガリータ」 1杯1,400円(税抜)

「モガリータ」は、クラシックカクテルのマルガリータ(Margarita)を、1920年代の東京に現れたモガ(モダンガール)をイメージし、華やかな香りと味にアレンジしたカクテルです。100年前の東京でモガに恋したバーテンダーが、その女性に贈るために作り出したカクテルをイメージして、ブルーアガベの甘く軽やかな味わいとシトラスの爽やかさが感じられる「オルメカ アルトス プラタ」を使用して創作されました。

[レシピ] オルメカ アルトス プラタにジャスミンやリュウガンの果汁と、パタフライピーを加えて鮮やかに仕上げ、縁にゆかりが付いたグラスでサーブされる甘酸っぱいカクテル。



オルメカ アルトス プラタ(OLMECA ALTOS PLATA)

甘い味わいと濃厚なブルーアガベのフレーバーが楽しめる「オルメカ アルトス」は、最高品質のブルーアガベ(竜舌蘭の1種)を100%使用した、カクテルに最適なスーパープレミアムテキーラです。加熱されたアガベと甘くて軽いシトラスのアロマが感じられ、口に含むと甘く、ライム、レモン、加熱されたアガベ由来のシトラスの風味。バランスのとれた心地良い後味が続きます。

[アルコール度数: 38度(種別:スピリッツ) 容量:700ml 価格:オープン価格]

《CHECK》 ブランドウェブサイト(英語) <https://olmecaaltos.com/>

商品紹介ページ(日本語) <http://www.pernod-ricard-japan.com/brands/domestic/spirits/olmeca/>

《BUY》 <https://amzn.to/33ezURn>

「The Bellwood」(ザ・ベルウッド) について

100年前にあったモダンな特殊喫茶(カフェ)をコンセプトに、2020年6月にオープンしたバー。スタンドグラスや欄間など当時の和洋折衷文化を取り入れたデザインがどこか懐かしさを感じさせる空間では、古き良きモダンカルチャーから着想したカクテルや料理が楽しめます。さらにバーの奥にある小部屋は“ベルウッドラボ”というラボスペースとなっており、実験的なオリジナルカクテルを楽しむことができます。

東京都渋谷区宇田川町41-31 TEL. 03-6452-5077

https://www.instagram.com/the_bellwood/



【The Bellwood ファウンダー / バーテンダー 鈴木敦氏 プロフィール】

東京都葛飾区柴又出身。24歳で渡米し、以降、ロンドン、カナダへと移り、バーテンダーとしての研鑽を積む。その後、現在のパートナーでもあるSG Group代表の後閑信吾氏からオファーを受け上海へ渡る。2016年には、彼がヘッドバーテンダーを務めたバー「Speak Low」が、Asia's 50 Best bars 2位、World's 50 Best bars 15位にランクイン。2017年、Sober Companyを上海にオープンし、こちらもオープン直後にAsia's 50 Best bars 19位を獲得。同年、中国代表としてカクテルを競う世界大会「シーバス マスターズ グローバル カクテルコンペティション」に出場し、優勝。さらに同年には、中国とシンガポールを拠点にバー業界の情報を発信しているDRINK MAGAZINE主宰のDRINK MAGAZINE BAR AWARDにてBARTENDER OF THE YEARを受賞。2018年、日本へ帰国し、自身の会社Bellwood Experiment Inc.を設立。現在はSG Groupから自身初ブランディングのバーとなる「The Bellwood」でバーテンダーとしてカウンターに立つ傍ら、カクテルコンペティションの審査員、セミナー等をしながらグローバルに活動中。



「Jigger Collective (ジガーコレクティブ)」について

「Jigger Collective (ジガーコレクティブ)」とは、ジガー※を操る新進気鋭のバーテンダーとクリエイターがコラボレーションし、ペルノ・リカル・ジャパン株式会社の有するユニークなブランドストーリーを持つスピリッツでカクテルを創作して、唯一無二のカクテル体験を提供するプロジェクトです。バーテンダーは、クリエイターから受けたインスピレーションを味、香り、色などに反映させ、カクテルで表現。味を楽しむだけでなく、創造性を刺激するようなユニークで個性豊かなカクテルを楽しむ機会を提供します。

※カクテルを作る際に使用する計量ツール

《 Jigger Collectiveハッシュタグ 》 #jiggercollective



「Cocktail Voice @ The Bellwood (カクテルボイス アット ザ・ベルウッド)」について

「Cocktail Voice @ The Bellwood」は、東京・渋谷で人気のバー「The Bellwood」のバーテンダー 鈴木敦氏と「AuDee」のコラボレーションで誕生した音声コンテンツです。様々なカクテルの歴史、誕生エピソード、味わいなどを、シェーカーを振る音やカクテルをステアする音などのカクテルメイキング時のASMRと共に紹介しています。



「Cocktail Voice @ The Bellwood」ページ URL <https://audee.jp/program/show/10000116>

「AuDee (オーディー)」について

「AuDee」は、TOKYO FM / JFN38局のデジタルコンテンツが集約されたオーディオコンテンツプラットフォームです。300を超えるオーディオコンテンツを配信しており、WEBまたはアプリからアクセスでき、すべてのコンテンツが無料で聴きいただけます。

「AuDee」WEBサイト URL <https://audee.jp/>



【コンテンツに関するお問合せ先】

【動画について】ペルノ・リカル・ジャパン株式会社 TEL. 03-5802-2671 <http://www.pernod-ricard-japan.com>

【ASMR音声コンテンツについて】株式会社エフエム東京 TEL. 03-3221-0080 広報担当: 大島

【提供カクテルについて】The Bellwood TEL. 03-6452-5077 https://www.instagram.com/the_bellwood/

【一般の方からのお問合せ先】