

漫画に登場するカクテルが実際に愉しめる！ 漫画×カクテルの新企画「THE END」が4月22日(金)からスタート

漫画作品の舞台である近未来の世界に登場するカクテルを、
都内のバー全6店舗にて期間限定で提供します。



「THE END」WEBサイトURL <https://the-end-comics.jp/>

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:ノジェム・フアド)では、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、高品質で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様々なカルチャーの中に広げていくプロジェクト「Jigger Collective(ジガーコレクティブ)」を、2020年2月よりスタートしました。(※カクテルを作る際に使用する計量ツール)

このたび、「Jigger Collective」では、日本に新しいカクテル文化を育てることを目指す代々木上原のバー「No.(ナンバー)」とコラボレーションし、“人とカクテルの関係”について考えるきっかけとなる漫画作品の発信と、作中に登場する全てのカクテルを実際に愉しむことができる体験を組み合わせた新プロジェクト『THE END』を、4月22日(金)～5月15日(日)の期間、オンラインと実店舗にて展開します。本プロジェクトは、バーテンダーの実力や個性を広く知っていただくことを目指した、オンラインも活用した新たな取り組みです。

WEBまたは冊子で読める『THE END』は、本編「THE END」と番外編「SPACE COCKTAIL COMPETITION」で構成されています。世界的なアルコール離れとモクテル(ノンアルコールカクテル)の台頭により、カクテル文化が衰退した近未来世界を舞台に、「カクテルかモクテルか」「地球人か宇宙人か」という論争の虚しさ、多様な社会を生きることの豊さを描いています。作中ではカクテルの創作バトルが繰り広げられ、様々なカクテルやモクテルが登場します。

本編にはバー「No.」によるカクテル5種類とモクテル2種類、番外編には、5店舗(CABIN Nakameguro、Bar TRIAD、Bar LIBRE、Jeremiah Tokyo、Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE)が創作したカクテル全5種類が登場します。物語に登場する全てのオリジナルカクテルは、各店舗で実際にお楽しみいただくことが可能です。“読む”と“飲む”が融合したユニークな『THE END』の世界をぜひご体験ください。

『THE END』プロジェクトの詳細は以降のページをご覧ください。

Jigger Collective × No.のコラボレーションプロジェクト 『THE END』概要

『THE END』プロジェクトでは、漫画作品の発信と、作中に登場する全てのカクテルを実際に楽しむことができる機会を組み合わせたユニークな体験を、オンラインと実店舗にて、4月22日(金)～5月15日(日)の期間、提供します。

漫画作品『THE END』は、本編と、5篇の4コマ作品で構成される番外編の2部構成です。

【本編】

カクテル文化が衰退した近未来の地球が舞台。地球人と宇宙人の間で繰り広げられるカクテルを通じた闘争を通して、「カクテルかモクテルか」「地球人か宇宙人か」という論争の虚しさ、多様な社会を生きることの豊さを描いています。

作品に登場するカクテル5種類とモクテル2種類は、カクテルを創作したバー「No.」のみで展開します。

■ No.(代々木上原)

【番外編】

「SPACE COCKTAIL COMPETITION」と題した、カクテルが登場するコミメディ作品5篇を収録。

下記の5店舗に創作いただいたカクテルが1篇につき1種類、全5種類登場します。作品に登場するカクテルは、それぞれを創作した店舗でのみお楽しみいただけます。

- CABIN Nakameguro(中目黒)
- Bar TRIAD(恵比寿)
- Bar LIBRE(池袋)
- Jeremiah Tokyo(新宿御苑前)
- Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE(蔵前)

【漫画作品『THE END』を読む方法は2通り】

① オンラインで読む

WEBで公開されている作品は自由にご覧いただけます。

『THE END』WEBサイト URL: <https://the-end-comics.jp/>

② 冊子で読む

代々木上原のバー「No.」では、漫画を印刷した冊子を店頭を設置し、自由に手に取って読んでいただける予定です。漫画を片手に作品に登場するカクテルを味わいながら、作品の世界観を存分に楽しんでいただけます。



漫画作品『THE END』の出演者、プロジェクトへの参加店舗、作品に登場するカクテルで使用しているお酒については、次のページ以降をご覧ください。

【『THE END』プロジェクトについて】

この「THE END」プロジェクトは、世界的なランキングやカクテルコンペティションでの上位獲得といった従来の手段ではなく、オンラインを活用した多様な方法で、バーテンダーの実力や個性の認知拡大を目的に、新しい活躍の形を表現する試みとしてスタートしました。プロジェクトには、「No.」のバーテンダーチームをはじめ、領域を超えて活躍する新しい考え方のバーテンダーたちが多く参画することで、普段バーやカクテルに馴染みのない方々にバーやカクテルとの新しい出会いを提案します。

■ 301(プロジェクトの企画/プロデュース/ディレクション)

「人と仕事の新しい関係」を探求・実践する、チームであり、場であり、コミュニティ。モノ・コト・場のデザインだけではなく、仕事のはじまり方やそこに携わる人々の関係性をデザインする。2019年に、代々木上原の拠点「No.」をオープン。

■ ABV+(カクテルの監修/ディレクション)

本物のアルコール体験を人々にとって身近でクリエイティブなものにするために、様々な領域とのコラボレーションによる新しい切り口でお酒の本質的価値と可能性を引き出し伝えていく、バーテンダー・野村空人によるドリンクコンサルティングチーム。

CAST

【本編】

SORAN	野村 空人 (ABV+ / No.)
MA-C	荻原 将司 (No.)
CHAMPION	大竹 直哉 (友情出演)
JION	尾形 慈温 (ペルノ・リカール・ジャパン)
OGGY	荻島 涉 (No.)
MIYUKI	磯口 みゆき (No.)
MORIEDA	森枝 幹 (友情出演)
HINA	片山 日菜 (No.)

【番外編】

MICHAEL	市川 寛 (Jeremiah)
KAZU	斉藤 一徳 (Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE)
SULLIVAN	スリバン ゴウベア (CABIN Nakameguro)
MATSUO	松尾 和久 (Bar LIBRE)
MOUE	馬上 千寛 (Bar TRIAD)

【参加店舗一覧】

営業時間は各店舗のSNSにて最新情報をご確認ください。


No. (ナンバー)

[アクセス] 東京都渋谷区上原1-33-11 TIP COURT 4, 3F (東京メトロ日比谷線/小田急線「代々木上原駅」)

 @no.tokyo

CABIN Nakameguro (キャビン ナカメグロ)

[アクセス] 東京都目黒区中目黒1-10-23 リバーサイドテラス101 (東京メトロ日比谷線/東急東横線「中目黒駅」)

 @cabin_nakameguro


Bar TRIAD (バー トライアド)

[アクセス] 東京都渋谷区恵比寿西1-4-1 内野ビル 4F (JR山手線/JR埼京線/東京メトロ日比谷線「恵比寿駅」)

 @bar_triad

Bar LIBRE (バー リブレ)

[アクセス] 東京都豊島区西池袋3-25-8 相馬屋ビル B1F (JR山手線/東京メトロ副都心線など「池袋駅」)

 @barlibre_ikebukuro

Jeremiah Tokyo (ジャレマイア トウキョウ)

[アクセス] 東京都新宿区新宿5-4-1 新宿Qフラットビル1F (東京メトロ丸ノ内線「新宿御苑前駅」)

 @jeremiah_tokyo

Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE (ヌイ ホステル&バー ラウンジ)

[アクセス] 東京都台東区蔵前2-14-13 (都営大江戸線/都営浅草線「蔵前駅」)

 @nui.hostel_bar_lounge



「ハバナクラブ 7年」

ハバナクラブは土地、職人、製造法、環境 - キューバに奇跡的に揃った最高のラム造りの資産を余すことなく受け継いだプレミアムラムです。7年熟成の豊かな味わいのプレミアム・ダーク・ラム「ハバナクラブ 7年」はキューバを代表するカクテルの1つである「カンチャ」でいただくのもおすすめです。



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

「モンキー 47 ドライ・ジン」

モンキー 47は、世界有数の蒸留技術と豊かな自然を擁するドイツ・シュヴァルツヴァルトの蒸留所で造り出されるプレミアムジン。47種のボタニカルを使用し、ろ過せず、陶器で熟成することで生まれる、独特かつ複雑な香りが特徴のドライ・ジンです。



「アベラワー12年 ダブル・カスク マチュアード」

厳選されたシェリー樽とバーボン樽の2種類の樽を使って熟成する“ダブルカスクマチュレーション”が特徴です。「アベラワー12年 ダブル・カスク マチュアード」はシェリー樽とバーボン樽それぞれで12年以上熟成されたウイスキーをバランス良く合わせることで、エレガントさと複雑さが調和した、豊かで独特な味わいを生み出しています。



「レッドプレスト 12年」

“ウイスキー通”に熱烈に支持されるアイリッシュ・ウイスキー、「レッドプレスト」は昔ながらのアイランドスピリッツを忠実に表現したシングルポットスチル アイリッシュ・ウイスキーです。「レッドプレスト 12年」は豊かな風味と複雑さが絶妙なバランスのウイスキーで、ニートやロック、カクテルでもお楽しみいただけます。



「リレブラン」

100年以上にわたって世界を魅了してきたアペリティフワイン「リレ」。厳選されたワインと果実や果皮が、緻密なバランスでブレンドされたリレは、フルーティーで甘美な香りと、芳醇さ・バランス・生命感を兼ね備えた風味が特長です。リレブランのフレッシュで大胆、そしてフルーティーなアロマと味わいはカクテルにもぴったりです。



「アブソルート エリクス」

「アブソルート エリクス」の語源は、スウェーデン語で「魔法のフォーミュラ」を意味する「ELIXIR」、「ラグジュアリー」を意味する「LYX」に由来しています。伝承された職人技術と完璧を追求するこだわりの製造方法を持つウルトラプレミアムウォッカです。南スウェーデンの単一畑（シングルエステート）で栽培される冬小麦のみを使用し、1921年から伝わり、今でもマニュアルで操作される銅製ヴィンテージスチルで、銅の恩恵を受けながら蒸留されています。



「イタリカス」

イタリアン・アペルティボの元祖「ロゾリオ」を、現代に復活させた「イタリカス」。イタリアの自然の恵みを受けた高品質の原料だけを使用したベルガモットリキュールです。イタリカスは100年以上も昔から伝わる伝統的なレシピで作られ、初期ルネッサンス期のロゾリオの伝統を忠実に守り続けています。ベルガモットチェドロ※をはじめとする、熟した柑橘系果実のフレッシュな味わいと、ほのかな苦味とフローラルなスパイス香とのバランスが「イタリカス」の特長です。※チェドロとは南イタリアを原産とするレモン的一种です。



「オルメカ アルトス プラタ」

100% ブルー・アガベで造られた、高品質なスーパープレミアムテキーラ「オルメカ アルトス プラタ」は、バーテンダーによるバーテンダーのためのテキーラで、オルメカアルトス テキーラのフラッグシップ商品です。濃厚で甘い味わいはマルガリータをはじめとするカクテルに最適です。



「スーズ」

フランス生まれの黄色いハープリキュール。ピカソやダリが愛飲したりキュールとして有名。ゲンチアナに由来する独特のほろ苦さと甘みのコンビネーション、清涼感のある深い味わいで、アペリティフとして最適です。

「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・リカール・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



COLLECTIVE

【ペルノ・リカールについて】

ペルノ・リカールは世界第2位のワイン&スピリッツメーカー(注1)であり、スピリッツとワインの世界市場におけるリーディングカンパニーです。1975年にリカール社とペルノ社の合併により設立された後、ペルノ・リカール・グループは実質的成長に加え、シーグラム(2001年)、アライド・ドメック(2005年)、ヴイン&スピリット(2008年)などの買収を経て、現在に至ります。ペルノ・リカールは、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バランタイン、シーバスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、季の美 京都ドライジン、ビーフィーター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾン マム、ペリエ ジュエ(シャンパン)、ジェイコブス・クリーク、ブランコット・エステート、カンポ・ヴィエホ、ケンウッド・ヴィンヤーズ(ワイン)など、世界のトップ100スピリッツブランドのうち16(注2)を含む業界内でも特に有名なブランドを数多く保有しております。

注1、及び注2. IWSR 2020年販売実績

詳しくは下記URLをご参照ください。

「ペルノ・リカール・ジャパン」

WEBサイト: <http://www.pernod-ricard-japan.com/>

本件に関するお問い合わせ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

【TEL.】 03-5802-2756 【WEBサイト】 <http://www.pernod-ricard-japan.com/>