

アジアを牽引する6名のバーテンダーを迎え
「季の美 京都ドライジン」のカクテルを提供する
「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」を5月13日・14日で開催！

渋谷・恵比寿エリアで人気のバー3店舗で、
海外のバーを巡るようにカクテルをお楽しみいただけます



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:トレイシー クワン)では、アジア各地からバーテンダー6名を迎え、京都で造られる「季の美 京都ドライジン」のスペシャルカクテルを提供するカクテルイベント「KI NO BI All-star Bartenders Take-over(季の美 オールスター バーテンダーズ テイクオーバー)」を、5月13日(土)・14日(日)の2日間で開催します。会場は東京の渋谷・恵比寿エリアで人気のバー「TRUNK(HOTEL)」 「THE MUSIC BAR -CAVE SHIBUYA-」「A10」の3店舗、ドリンクは1杯1,500円(税込)で提供します。

酒類・バー業界が大いに盛り上がる注目のビッグイベント「Tokyo International BarShow 2023」が4年ぶりに開催される5月13日(土)・14日(日)、「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」はより多くの方にカクテルの魅力を知って、楽しんでいただくことを目的に企画されました。

会場となる3店舗には、アジア各地から来日するゲストバーテンダーが2名ずつ来店し、京都産の原料を中心に11種類のボタニカルから造られる「季の美 京都ドライジン」のオリジナルカクテルを提供します。バーテンダー一人一人の技術や感性から創り出されるカクテルを、海外のバーを巡るようにお楽しみいただくのもおすすめです。

また、期間中はゲストバーテンダーによる複雑で豊かな香りが特徴の「モンキー 47」のオリジナルカクテルのほか、「季の美 京都ドライジン」のシグネチャーカクテル「季の美 ジンソーダ」も提供します。

ぜひこの機会に、輝かしい経歴を持ち、世界中で活躍するバーテンダーによるスペシャルカクテルをご堪能ください。

「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」やゲストバーテンダーの詳細は次ページ以降をご覧ください。

「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」 概要



ゲストバーテンダー



シグネチャーカクテル「季の美 ジンソーダ」

渋谷や恵比寿エリアで人気のバー/ホテルバーにアジアの各国から6名のゲストバーテンダーを迎え、「季の美 京都ドライジン」を使ったオリジナルカクテルを提供するスペシャルイベント「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」を開催します。

- ・ 日 時: 5月13日(土)・14日(日) 19:00~23:00(3店舗共通)
- ・ 店 舗: 「TRUNK(HOTEL)」 「THE MUSIC BAR -CAVE SHIBUYA-」 「A10」
- ・ 料 金: 1杯1,500円(税込)

酒類・バー業界が大いに盛り上がる注目のビッグイベント「Tokyo International BarShow 2023」が4年ぶりに開催される5月13日(土)・14日(日)、「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」はより多くの方にカクテルの魅力を知って、楽しんでいただくことを目的に企画されました。会場となる3店舗には2名ずつゲストバーテンダーが来店し、各バーテンダーが「季の美 京都ドライジン」のオリジナルカクテルを1種類ずつ提供します。期間中は、ゲストバーテンダーによる「モンキー47」のオリジナルカクテルや、「季の美 京都ドライジン」のシグネチャーカクテル「季の美 ジンソーダ」も提供します。会場とゲストバーテンダーの詳細は下記の通りです。

■ TRUNK(HOTEL) 【トランク(ホテル)】

「環境」「ローカルファースト」に着目し、TRUNK(HOTEL)のコンセプトである“SOCIALIZING”を体現したカクテルやドリンクを体験できるバー。

東京都渋谷区神宮前5-31 TRUNK(HOTEL)メインラウンジTRUNK(LOUNGE)1F
TEL: 03-5766-3210

URL <https://trunk-hotel.com/lounge/bar/>

Instagram @trunkhotel <https://www.instagram.com/trunkhotel/>

※“SOCIALIZING”とは、自分らしく、無理せず等身大で、社会的な目的を持って生活すること。



【ゲストバーテンダー】 Pranisa Treechanasin(シンガポール)

2014年にWater Libraryのレストラン「1881」でバーテンダーとして活動を開始。Capella Hotel Bangkok「Stella Bar and Tea Lounge」でヘッド バー マネージャーを務めた。ファッションistaであり、自身も食通を自負する彼女は、作品にインスピレーションを与える他の文化や食材を理解するため世界中を旅している。現在はシンガポールの「Restaurant Eclipse」バーマネージャーに従事し、トップバーテンダーとして東南アジアのバーシーンで活躍中。



【ゲストバーテンダー】 Shavinraj Gopinath(シンガポール)

シンガポールの「Swissotel Merchant」でキャリアをスタートし、ジュニアスーシェフに就いた後、シニアバーテンダーとなった。その後、シンガポールの多くのバーで活躍してきたほか、コンサルタントとしてヨーロッパ、アメリカ、オーストラリア、アジアを旅し、タイではバーを経営していた。現在は、Asia 50 Best 2022 61位、50 Best Discover 2022、97 Top 500 Bars World 2022 97位にランクインしている「Papa Doble Singapore」のヘッド バーテンダー兼オペレーション マネージャーを務める。

■ THE MUSIC BAR -CAVE SHIBUYA-

[ザミュージックバー-ケイブシブヤ-]

最高の音楽をハイエンドオーディオによる最良の音質で、お酒とともに楽しむ豊かな時間を提供するバー。

東京都渋谷区渋谷1-15-12 LAIDOUT SHIBUYA B1F TEL: 03-5962-7666

URL <https://the-musicbar.jp/>

Instagram @the_music_bar https://www.instagram.com/the_music_bar/



[ゲストバーテンダー] Gagan Gurung (香港)

ネパール出身の彼は香港のカクテルシーンに彗星のように現れた。バーテンダーを志し「Zuma Hong Kong」で働き始めた彼はフードペアリングや、新しいカクテルレシピの創出、カクテルを創るための革新的な技術を学ぶ。こういった経験に基づき「Tell camellia HongKong」を共同設立し、2022 Asia's 50 Best Bars(53位)、2021 Asia's 50 Best Bars(23位)を受賞している。さらに、コーヒーやデザートとのペアリングにも力を入れたスピークイーゼースタイルのバー「Barcode Hong Kong」を共同設立。また、直近では「singularconcepts」グループを共同設立している。



[ゲストバーテンダー] Francesco Moretti (バンコク、タイ)

イタリア南部で生まれ、バーテンダーとしてのキャリアはフランスのモナコで始まる。2005年のBartending Europeanチャンピオンであった姉の影響を受け、ヨーロッパとアメリカを渡り歩き、著名なバーで研鑽を積む。アートとも呼ぶべきカクテルを創り出す唯一無二の創造性だけでなくお客様へのおもてなしの心と技術を持ち、「Bar Rouge」や「Revolucion Cocktail」といったバンコク、上海、ミャンマーのバーで活躍。直近では築133年の歴史ある建物にある「House on Sathorn」の「The Bar」を率いた。2023年8月に、バンコクにて「INSIDE cocktail bar」という新たなバープロジェクトを開始予定。

■ A10 [エー 10]

最高級な音響設備をインストールし、ミュージックセレクターが選曲するR&BやSOUL、JAZZなど、ジャンルや時代を超えた良質な音楽を存分に楽しめるモダンレコードバー。

東京都渋谷区恵比寿西1-12-1 BiosビルB1F TEL: 03-5489-8607

URL <https://a10club.jp/>

Instagram @a10_ebisu https://www.instagram.com/a10_ebisu/



[ゲストバーテンダー] Sean Halse (ハノイ、ベトナム)

英国リバプールで生まれ育つ。キャリアは15年に及び、アブダビの「Rosewood」、ドバイの「Jason Atherton」、タイの「Lebua」等の有名バーに勤務。直近ではAsia 50 Best Discoveryに名を連ねるベトナムの「Kumquat Tree」を経営。現在は新規オープンしたばかりの「The Capella Hanoi」で、ホテル全体の飲料を統括。「Hudson Rooms」を含む5つのバーとレストランで、才能をさらに開花させ、その優れた味覚、革新性を駆使して、幅広い体験を提供している。飽くなき探求心と次世代のバーテンダー教育への情熱を持ち合わせる彼は、世界に認められるベトナムバーシーンをリードし続けている。



[ゲストバーテンダー] Odd Standbakken (ソウル、韓国)

ノルウェーで生まれ育つ。直近数年間、勤務していたオスロの「Bar HIMKOK」でスカンジナビアンカクテルを創作していた。バーテンダーとしてのキャリアの中で、地域に根差した素材やホームメイドの商品などに大きな興味を持つ。彼のカクテルは世界をまたいで学んだ文化に根差した技術を駆使した、ミニマルであり、クリーンで、美しいカクテルである。彼の目標は、世界最高のホスピタリティ、そして世界最高のカクテルを提供することであり、そのためにこれまでに42か国を訪れ、蒸溜や醸造、発酵、そして保管方法などについて学んでいる。2022年から、2022 Asia's 50 Best Bars (7位)に名を連ねるフォーシーズンズソウルの「Charles H」でバーオペレーションを率いている。

「季の美 京都ドライジン」について

「季の美 京都ドライジン」は、京都のクラフトマンシップに感銘を受けて2014年に創立された「京都蒸溜所」で、2016年に誕生したジャパニーズジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を中心に厳選された11種のボタニカルの特徴を最大限引き出すよう丁寧に蒸溜され、伏見のクリーンな伏流水をブレンド水として使用しています。IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会などで最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。



ジン専門の京都蒸溜所がつくる、ジャパニーズプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」

「季の美 京都ドライジン」は、京都と英国の伝統を融合させた世界に誇る京都産のクラフトジンです。お米からつくったスピリッツと伏見の名水をベースに、宇治「堀井七茗園」(1879年創業)の玉露をはじめ、柚子、生姜、山椒などの日本ならではの素材を6つに分類し別々に蒸溜後、絶妙なバランスでブレンドしています。独自の製法によりボタニカルそれぞれの個性を最大限に引き出しました。(度数:45度、容量:700ml、参考小売税込価格:5,500円)

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。2022年度の連結売上は107億100万ユーロでした。当グループは、世界のトップ100スピリッツブランドのうち17(注2)のブランドを保有し、160カ国に240以上のプレミアムブランドを販売する業界有数の著名で幅広い商品群を有しています。ペルノ・リカールの商品群には、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、シーバズリーガル、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)、ビーファイター(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)など数多く保有しております。

ペルノ・リカールは、約19,480名の社員と、6社の「ブランドカンパニー」、そして各市場に設立された「マーケットカンパニー」からなる分社化された組織です。ペルノ・リカールの戦略と熱意は、「起業家精神」「相互の信頼関係」「強い倫理観」という3つの主要な価値観に基づいており、これに従って事業を展開しています。

また、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を支持する「サステナビリティ・企業の責任に関する2030年までのロードマップ—楽しい時を安心の現場から」に示すとおり、持続可能な発展を目指すと同時に、責任ある飲酒の普及に努めています。その精力的な取り組みが認められ、エコヴァディス社からゴールド評価を受けた、国連のグローバルコンパクトのリーダー企業でもあります。NYSEユーロネクストに上場しており(ティッカー:RI、ISINコード:FR0000120693)、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

(注1) IWSR 2021による

(注2) IWSR 2021

アジア市場におけるペルノ・リカールについて

1983年にタイ、香港、免税店市場に進出して以来、現在、日本、中国、台湾、韓国、インド、マレーシア、シンガポール、インドネシア、ベトナムを含む主要国に16の支社を構えてビジネスを展開しています。各国では、グループの地域統括会社の指揮の下、現地法人の卓越したマーケティング・営業活動を生かしながら、卸販売事業を展開しています。

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは、ペルノ・リカール・アジア S.A.S.の100%子会社として、1990年に設立されました。以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から32年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

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/>

「KI NO BI All-star Bartenders Take-over」の詳細は「季の美」のInstagramをご覧ください

https://www.instagram.com/kinobi_jp/