

**【季の美 京都ドライジン】**  
一日限りの特別なペアリングを愉しむ  
「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」を  
「京王プラザホテル」にて開催！

「季の美 京都ドライジン」のオリジナルカクテルと和と洋が融合した料理を  
8月27日(日)限定で提供！



左から、季のTEA 京都ドライジン、  
季の美 京都ドライジン、季の美 勢 京都ドライジン



京王プラザホテル メインバー〈ブリアン〉

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)が展開する「季の美」では、「京王プラザホテル(東京・西新宿)南館のメインバー〈ブリアン〉にて、特別に考案した「季の美 京都ドライジン」のカクテルと、和と洋を融合したコース料理をお楽しみいただく「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」を、8月27日(日)限定で開催します。

「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」は、国内外で注目を集めているクラフトジンが好きなお客様に、京都発のジン蒸溜所で造られる「季の美 京都ドライジン」の魅力を知っていただき、お食事とのペアリングで愉しんでいただきたいという想いから生まれました。

イベント当日は、「季の美 京都ドライジン」を構成する6種類の原酒のテイस्टینگをはじめ、「季の美 京都ドライジン」アンバサダーの加藤寛康より、知られざる京都蒸溜所の歴史や誕生秘話などをご紹介します。その後のペアリングコースでは、「季の美 京都ドライジン」にインスピレーションを受け、和と洋を融合させた当イベント限定の料理をご提供します。

各料理には「季の美 京都ドライジン」に使用されるボタニカルである柚子、レモン、山椒、生姜を取り入れるほか、「季の美 京都ドライジン」そのものを使って蒸し上げた蝦夷鮑など、料理長の技が光ります。ペアリングのカクテルは、バーテンダーとして初めて黄綬褒章を受賞した渡辺一也をはじめとするバーテンダーが考案しました。「季の美 京都ドライジン」のウェルカムドリンクからはじまり、「季の美 勢 京都ドライジン」や「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」など4種の製品を使ったカクテルを料理に合わせてご提供します。

「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年に設立されたジン蒸溜所「京都蒸溜所」で造られているジャパニーズジンです。お米からつくったスピリッツをベースに、京都・伏見の名水をブレンド水に使用。また、宇治「堀井七茗園」の玉露や柚子、生姜、山椒など京都産を中心に厳選された11種のボタニカルの特徴を引き出すよう丁寧に蒸溜しています。

ぜひこの機会に、特別な「季の美 京都ドライジン」のドリンクと料理のペアリングをご堪能ください。  
「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」の詳細は次ページの通りです。

# 「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」概要

特別に考案した「季の美 京都ドライジン」のカクテルとコース料理をお楽しみいただくイベント「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」を、8月27日(日)限定で開催します。(要予約)

「季の美 京都ドライジン」を構成する原酒6種のテイस्टイングのほか、「季の美 京都ドライジン」アンバサダーの加藤寛康より、京都蒸溜所や製品についてご紹介します。

続くペアリングコースでは、特別に考案した「季の美 京都ドライジン」のカクテルと、和と洋を融合した料理をご堪能いただきます。

**【開催日時】 2023年8月27日(日) 第1部 13:00～15:00(受付開始 12:30)**

**第2部 17:30～19:30(受付開始 17:00)**

**【店 舗】 京王プラザホテル 南館2階 メインバー(ブリアン)**

東京都新宿区西新宿2-2-1

**【料 金】 1名様 12,000円(税・サービス料込)**

**【ペアリングコースメニュー：「季の美 京都ドライジン」構成原酒6種、料理4種、カクテル3種】**

## ウェルカムドリンク

・季の美 レモンサワー ～ブリアンスタイル～

## 洋前菜 × 「季の美 勢 京都ドライジン」オリジナルカクテル

- ・ドライフルーツ入りクリームチーズのカナッペ
- ・鴨胸肉のハムにジュニパーベリーが香るソース
- ・帆立貝と野菜のタルタル、紫蘇風味

## パン・スープ

- ・生姜とレモンのライバケット
- ・鶏のコンソメ、生姜と柚子胡椒の香り

## 和温菜 × 「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」オリジナルカクテル

- ・九頭竜さくら鱒 季の梅焼き
- ・和牛 桜味噌山椒掛け
- ・蝦夷鮑 季の美蒸しの冷やし鉢

## デザート × 「季のTEA 京都ドライジン」オリジナルカクテル

- ・柚子と生姜のアイス
- ・豆乳のブランマンジェ
- ・抹茶と自家製餡子のスープ仕立て

## 【お問い合わせ・ご予約】

Web予約限定、事前決済制となります。詳しくは下記のイベントページをご覧ください。

イベントページURL: <https://www.keioplaza.co.jp/event/craft-gjin>

お問い合わせTEL: 03-3344-0111(代表・レストラン予約)

\*写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理の内容等が変更になる場合がございます。

## 【協 力】 ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

### 「季の美 京都ドライジン」アンバサダー 加藤寛康 プロフィール

明治大学を卒業後、観光系のメディアのライターとして活動。2021年11月にペルノ・リカール・ジャパン株式会社に入社。約5ヶ月間を京都で過ごし、京都蒸溜所や季の美ハウスで研修を受ける。2022年4月より、本格的にブランドアンバサダーとしての活動をスタート。



## 「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。

一般のお客様からのお問い合わせ先

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/>

「Cocktail Pairing presented by 季の美 京都ドライジン」の詳細はこちらのページをご覧ください

<https://www.keioplaza.co.jp/event/craft-gin>

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: 榊山PR&プランニング 担当 / 豊島 美樹 miki@sugiyama-pr.co.jp  
東京都港区北青山3-10-2 オフィス青山2F TEL. 03-5468-7791 FAX. 03-5468-7792