



ドイツ産プレミアムクラフトジン「モンキー 47」が年に一度だけ生産する数量限定品「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」を特別なカクテルで提供！
3月20日(水)より「Bar TRENCH」「Bar TRENCH ANNEX」の2店舗限定で販売しています



ベルノ・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、ブラックフォレスト(ドイツ・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「モンキー 47(MONKEY 47)」は、年に一度だけ生産する数量限定品「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022(MONKEY 47 DISTILLER'S CUT 2022)」を、3月20日(水)より東京都・恵比寿の「Bar TRENCH」と「Bar TRENCH ANNEX」の2店舗にて特別な限定カクテルで提供しています。

「モンキー 47 ディスティラーズカット」は、通常、47種類のボタニカルで造られる「モンキー 47 ドライ・ジン」にスペシャルなボタニカルを1種類追加して造られています。

2022年バージョンの「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」は、ブラックフォレストの地で星のような白い花を咲かせる「ウッドラフ」(Woodruff)※をボタニカルとして使用しています。味わいはスパイシーでエレガント、シナモンとバニラのデリケートで優雅な香りが特徴です。パッケージデザインは「ウッドラフ」にインスピレーションを受けて緑をアクセントにしており、外箱には環境に配慮したFSC認証ペーパーを使用しています。

「Bar TRENCH」と「Bar TRENCH ANNEX」で提供している「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」を使用したカクテルは、フローラルでエレガントなマティーニスタイルのオリジナルカクテルです。価格は1杯2,310円(税込)、「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」がなくなり次第提供を終了します。また、「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」は日本国内での一般販売の予定はございません。

この機会にしか味わえない「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」を、ぜひ「Bar TRENCH」と「Bar TRENCH ANNEX」でお楽しみください。

※ウッドラフとは、ヤエムグラ属の多年草ハーブ。含まれる芳香成分のクマリンが独特の強いアロマを放つ。

「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」について

年に一度だけ生産されている数量限定品。

「モンキー 47 ディスティラーズカット」は、通常の47種類のボタニカルにスペシャルなボタニカルを1種類追加して造られている限定品。2022年バージョンは、ブラックフォレストの地で星のような白い花を咲かせる”ウッドラフ”(Woodruff)※をボタニカルにしています。

(日本国内での一般販売の予定はございません)

※ウッドラフとは、ヤエムグラ属の多年草ハーブ。含まれる芳香成分のクマリンが独特の強いアロマを放つ。

品名: **モンキー 47 ディスティラーズカット 2022**
(MONKEY 47 DISTILLER'S CUT 2022)

アルコール度数: 47度(品目:スピリッツ)

原産国: ドイツ

内容量: 500ml

[パッケージデザイン]

“ウッドラフ”の生き生きとした姿にインスピレーションを受けた、緑をアクセントにしたボトルデザイン。外箱には環境に配慮したFSC(持続可能な森林活用・保全を目的として誕生した「適切な森林管理」を認証する国際的な制度)認証ペーパーを使用。

[テイastingノート]

スパイシーでエレガント。シナモンとバニラのデリケートで優雅なトップノートが濃密さと複雑さに調和する。



「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」スペシャルカクテルについて



東京都・恵比寿の「Bar TRENCH」と「Bar TRENCH ANNEX」では、3月20日(水)より両店舗にて「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」を使用したオリジナルカクテル「WHITE TUXEDO」を提供しています。フローラルでエレガントなマティーニスタイルのオリジナルカクテルで、価格は1杯2,310円(税込)です。

[提供期間] 3月20日(水)より開始(※「モンキー 47 ディスティラーズカット 2022」がなくなり次第終了します)

[提供カクテル] WHITE TUXEDO 価格:1杯 2,310円(税込)

[店舗] ■ Bar TRENCH(東京都渋谷区恵比寿西1-5-8 DISビル)

■ Bar TRENCH ANNEX(東京都渋谷区恵比寿西1-4-8 ブリーズ恵比寿1F)

※営業時間やご予約については各店舗へ直接お問い合わせください

<https://small-axe.net/>

《 Bar TRENCH、Bar TRENCH ANNEXについて 》

2010年オープンのアブサンや薬草酒を多種揃えるカクテルバー「Bar TRENCH」。店名“TRENCH”は“塹壕”の意。少しのあいだ身を潜め、仲間と作戦を立て、あるいは英気を養い、活力を取り戻しに行く都会の塹壕。アジアベスト50barsに7年連続入賞した実力店。インターナショナルな雰囲気と街場のバーのアットホームな心地良さの中、素材を生かしたストーリー豊かなカクテルが楽しめる。「Bar TRENCH ANNEX」は2024年1月に「Bar TRENCH」の目の前へ移転し、オープン。

「モンキー 47」について

2008年に誕生した「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クラフトジンです。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です。

全てはひとりの英国人モンゴメリー・コリンズから始まりました。ブラックフォレストへ移住し、天然の湧き水や珍しいハーブがふんだんにある環境に身を置いたことで、最も英国らしい飲み物であるジンの製造への興味が芽生え、彼は独自のレシピを創り上げました。「モンキー 47」の名は、彼が復興支援の一つとして、ベルリン動物園の再建に奔走し、マックスという名の東インドアカゲザルのスポンサーとなったことに由来しています。

日本市場では、「モンキー 47 ドライ・ジン」と「モンキー 47 スロー・ジン」を販売しています。



ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、アブソルートウォッカ、リカール（パステイス）、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）、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）などがあります。当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2023年度の連結売上高は121億3700万ユーロでした。

ペルノ・リカールは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。

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34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。

【メディア掲載時に表記いただくお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 [TEL] 03-5802-2756 [WEB] <http://pernod-ricard-japan.com>

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

PR代理:株式会社杉山PR&ブランニング 担当 / 豊島 美樹 [TEL] 03-5468-7791 [Email] miki@sugiyama-pr.co.jp