

季の美

KI NO BI

Kyoto Dry Gin

報道関係各位

2024年7月

【季の美 京都ドライジン × ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜】 ゲストバーテンダーにBar RENRi 宮之上哲太氏を迎え、 一夜限りのカクテルイベントを7月27日(土)開催

「和洋折衷」をテーマに創作された
「季の美 京都ドライジン」のカクテルを味わう、優雅な夏のひととき



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)が展開するプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」は、横浜・みなとみらいの「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」とコラボレーションし、「Bar RENRi」オーナーバーテンダー宮之上哲太氏をゲストに迎える一夜限りのカクテルイベント「The Session -RENRi- supported by 季の美」を2024年7月27日(土)、最上階の「ザ・カハララウンジ」にて開催します。

“The Session”シリーズは、「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」のヘッドバーテンダーとして活躍する戸塚信弥氏が、毎回著名なトップバーテンダーやゲストを迎えプロデュースする、一日限りのコラボレーションイベントです。

ゲストに迎える宮之上哲太氏は、外資系五つ星ホテルでキャリアをスタートし、数々のカクテルコンペティションでの受賞歴を持つ注目の若手バーテンダー。今年9月、待望されるご自身のバー「Bar RENRi」を東京・人形町にオープン予定です。バーのコンセプトは、日本の伝統工芸品や特産品に世界中の個性豊かなエッセンスを織り交ぜた「和洋折衷」。その精神は、英国と京都の伝統を融合させた「季の美 京都ドライジン」にも繋がります。

イベントでは、「和洋折衷」をテーマに「季の美 京都ドライジン」からインスピレーションを得た宮之上哲太氏の創作カクテル3種と、モクテル1種類を提供。2種類の「季の美」と味醂やまこも茶を合わせた奥深い味わいのカクテル「RENRi」、「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」の建築コンセプトである「汀(みぎわ)」とその造形美を表現したカクテル「みぎわ - migiwa- (RENRi × KAHALA)」を、宮之上氏の華麗なバーテンディングと共に楽しめます。もう1種類のカクテルは、前割り季の美マティーニと台湾烏龍茶をブレンドした「ippuku」を「季の美 京都ドライジン」のアンバサダー加藤寛康がスペシャルサーブいたします。またノンアルコールのモクテルは、香港の鴛鴦茶からインスパイアされたコーヒー&ティーモクテル「Oshidori」を提供します。

「ザ・カハララウンジ」のウッディな風合いとクラシックモダンな空間で、宮之上哲太氏が振る舞う「季の美 京都ドライジン」の和モダンなカクテルをぜひお楽しみください。

「The Session -RENri- supported by 季の美」 イベント概要

- イベント名: The Session -RENri- supported by 季の美
- 日時: 2024年7月27日(土)
二部制15:00-17:00、19:00-23:00
- 会場: ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜.「ザ・カハララウンジ」
神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-3 14F
TEL. 045-522-0077
<https://thekahala.jp/yokohama/>
- ゲストバーテンダー: 宮之上哲太氏
「RENri」オーナーバーテンダー
- 価格: 宮之上哲太氏のオリジナルカクテル3種類 各3,162円
宮之上哲太氏のオリジナルモクテル1種類 2,530円
※全て税、サービス料込



ザ・カハララウンジ

【宮之上哲太氏のスペシャルカクテル&モクテル】

— 「季の美 京都ドライジン」を使用したカクテル —

● RENri

宮之上哲太氏の「Bar RENri」のシンボル「連理の木」をイメージした一杯。2種類の「季の美」をブレンドし、伝統的な調味料の味醂と神が宿る霊草と言われるまこも茶を掛け合わせました。奥深く豊かな味わいをお楽しみください。

● みぎわ -migiwa- (RENri × KAHALA)

THE KAHALAの建築コンセプト「汀(みぎわ)」は寄せては返す波打ち際を意味し、その磨き上げられたデザインの中には、煌きを伴ったクリスタル基調のインテリアが海の輝きや透明感が表現されています。そんな造形美からインスパイアを受けた一杯です。

● ippuku

前割り季の美マティーニと台湾烏龍茶をブレンドした、京煎茶の調和にほのかに香る檜と桜のアクセントとなったカクテルです。こちらは、「季の美 京都ドライジン」のアンバサダー加藤寛康がスペシャルサーブで提供いたします。



RENri



みぎわ -migiwa-(RENri × KAHALA)



ippuku

— モクテル —

● Oshidori

香港の鴛鴦茶からインスパイアを受け、世界中を旅した鴛鴦がTHE KAHALAで羽休み。旅の思い出をギュッと詰め込んだコーヒー&ティーモクテルです。



Oshidori

「The Session -RENRI- supported by 季の美」 イベント概要

【宮之上哲太氏のプロフィール】

日本橋人形町の和洋折衷をテーマとした「Bar RENRI(バーレンリ)」のオーナーバーテンダー。外資系五つ星ホテルでキャリアをスタートし、アシスタントヘッドバーテンダーを務めました。ソムリエの資格も持ち、国内の特産物品を和洋折衷に活かしたカクテルを得意とし、猫又カップ優勝&オーディエンス賞のW受賞や、海外でのゲストバーテンダーなど、幅広いジャンルで活動しています。

Bar RENRI 公式サイト <https://barrenri.official.ec/>



【「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。

「The Session -RENRI- supported by 季の美」では、お客様に京都蒸溜所やブランドについてご説明させていただきます。



「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」について

みなとみらい・横浜という古くから異文化交流が盛んで多様な歴史に彩られた文化を有すこの土地に、2020年9月23日に開業しました。眼前に広がる臨港パーク、ベイブリッジ、横浜港のパノラマビューを見渡せる場所に位置し、光と影をモダンにデザインした「クリスタルモダン」をコンセプトに、スタンダードルームでも横浜・みなとみらい地区では最大級の47㎡以上を誇る広々としたスイートルーム含む総客室数146室の客室、活気あふれる3つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・小のバンケットホール、プライベート感あふれる5つからなる完全個室のトリートメントサロン、室内プール、フィットネスなどが備わったSPAなどの充実した施設を擁しています。公式サイト <https://thekahala.jp/yokohama/>



「季の美 京都ドライジン」について

◆ ジン蒸溜所がつくる京都ドライジン

京都蒸溜所は歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け、2014年に京都に設立されたジン蒸溜所です。

◆ 徹底的にこだわり抜いた素材

マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都の農園で採れる旬の新鮮なポタニカルを積極的に使用しています。

◆ 11種類のポタニカルを使用

11種類のポタニカルを6つのグループに分けて浸漬抽出し、蒸溜後に「ブレンド」という独自の製法を用いています。また伏見の伏流水も割水として使用しています。

◆ 英国と日本の垣根を超えた哲学と技術で製造

素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために日英のコンセプトや技術を使用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

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。



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)、ビーフーター(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。

アジア市場におけるペルノ・リカール

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。

【「季の美 京都ドライジン」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 [公式サイト] <http://www.pernod-ricard-japan.com/>

「The Session -RENRI- supported by 季の美」の詳細は「ザ・カハラ・ホテル & リゾート 横浜」のWEBサイトをご覧ください。

<https://thekahala.jp/yokohama/>