



MONKEY 47

報道関係各位

2018年9月

“香水にもしたいほど華やかな香り”と評されるプレミアムクラフトジン「MONKEY 47」

**秋を感じるオリジナルカクテルコレクションが楽しめるイベントを  
11月12日(月)までザ・リッツ・カールトン東京「THE BAR」にて開催！**

**10月9日には、ゲストバーテンダーを招き、スペシャルカクテルが味わえる一夜限定イベントを開催！**



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(所在地:東京都文京区、代表取締役:ティム・ペック)が展開するドイツ産プレミアムクラフトジン「MONKEY 47(モンキー 47)」では、11月12日(月)までの期間、都内でも有数の眺望とミクソロジストによるオリジナルカクテルを楽しめる「ザ・リッツ・カールトン東京」45階の「THE BAR(ザ・バー)」にて、「MONKEY 47」を使ったユニークなカクテルが楽しめる『秋のカクテルコレクション』を開催いたします。提供カクテルは全5種類、価格は1杯2,800円※<sup>1</sup>から提供されます。

また、『秋のカクテルコレクション』の開催を記念し、10月9日(火)には、「Asia's 50 Best Bars 2018※<sup>2</sup>」に選ばれるなど、世界的に栄誉あるバーランキングにランクインしている恵比寿の人気バー「Bar TRENCH(バートレンチ)」より、ヘッドバーテンダー ロジェリオ・五十嵐・ヴァズ氏をお招きし、「MONKEY 47」を使ったオリジナルカクテル2種類を提供いただく『一夜限定スペシャルゲストバーテンダーナイト with Bar TRENCH』を開催します。

ヴァズ氏は、クラフトジンがブームになる以前より「MONKEY 47」のオリジナルカクテルを考案・展開し、日本における「MONKEY 47」の先駆者とも呼べる存在です。当日ヴァズ氏により提供される2種のカクテルは、『秋のカクテルコレクション』に追加され、計7種のカクテルを11月12日までお楽しみいただけます。価格は1杯2,800円※<sup>1</sup>から。

「MONKEY 47」は、ドイツのブラックフォレスト(ドイツ名:シュヴァルツヴァルト)で2008年に誕生し、“香水にもしたいほど華やかな香り”と評される豊かな香りが特徴のプレミアムなクラフトジンブランドです。手摘みした新鮮な47種類の珍しいボタニカルとブラックフォレストの天然湧き水を使用し、熟練した最高の蒸留技術により丁寧に仕上げられています。つきましては、「THE BAR」にて開催する「MONKEY 47」のスペシャルカクテルが楽しめる『秋のカクテルコレクション』と一夜限定イベントの情報をご紹介いただきたく、ご案内いたします。秋の月や夜景を眺めながら、クラフトジンがベースのスペシャルなカクテルと共に秋の夜長をお楽しみください。尚、イベントの詳細は次ページをご覧ください。

※1:上記料金に別途消費税、サービス料15%を申し受けます。また20:00以降はエンターテインメントチャージ(2,500円)を申し受けます。

※2:William Reed Business Media社が発表するアジアのトップバーランキング

#### 「秋のカクテルコレクション」に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン東京「THE BAR(ザ・バー)」 TEL. 03-6434-8711 [www.ritz-carlton.jp/restaurant/the\\_bar](http://www.ritz-carlton.jp/restaurant/the_bar)

#### 商品に関するお問合せ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

東京都文京区後楽2-6-1 住友不動産飯田橋ファーストタワー34F TEL. 03-5802-2671 FAX. 03-5802-2677

## MONKEY 47 『秋のカクテルコレクション』 @THE BAR 概要



47種類のボタニカルを使用したクラフトジン「MONKEY 47」をベースに、紅葉や月など秋を感じるアレンジを加えたユニークなカクテル5種類が楽しめる『秋のカクテルコレクション』。

**開催日時：** 11月12日(月) まで  
11:00 – 24:00(金・土・祝前日は – 25:00)

**会場：** ザ・リッツ・カールトン東京 45階「THE BAR(ザ・バー)」  
港区赤坂9-7 東京ミッドタウン45F Tel. 03-6434-8711  
[www.ritz-carlton.jp/restaurant/the\\_bar](http://www.ritz-carlton.jp/restaurant/the_bar)

**メニュー：** ・「MONKEY 47」を使ったカクテル(5種類) 1杯2,800円～  
・10月9日からはヴァズ氏が手がけたカクテル2種類が加わります  
※上記料金に別途消費税、サービス料15%を申し受けます  
※20:00以降はエンターテインメントチャージ(2,500円)を申し受けます

### 【 MONKEY 47 「秋のカクテルコレクション」 提供カクテル一例 】

#### ■ Affe Tot(アッフエ・トート)

「MONKEY 47」発祥の地であるドイツのことわざ“Klappe Zu, Affe Tot(英語では End of the story)”のように、締めくくりを意味するユニークなネーミング。「MONKEY 47 スロージン」に自家製のダーズリンベルモット、シャンパンを加えて紅葉をあしらった、秋の夜にナイトキャップとしていただきたい一杯。



#### ■ Moon for a Monkey(ムーン・フォー・モンキー)

「MONKEY 47」、ピスタチオシロップ、レモンシャーベット、生クリーム、アブサンをシェークしたあとソーダをふんわりと注ぎ、白いクリームを月に見立てて。



## 一夜限定スペシャルゲストバーテンダーナイト with Bar TRENCH 概要

「Asia's 50 Best Bars 2018」に選ばれた恵比寿の人気バー「Bar TRENCH」より、ヘッドバーテンダー ロジェリオ・五十嵐・ヴァズ氏をゲストバーテンダーとして迎えて開催する、一夜限定スペシャルカクテルイベント。

開催日時：10月9日(火) 20:00 - 23:00

会場：ザ・リッツ・カールトン東京「THE BAR(ザ・バー)」

入場料：無料

メニュー：・ヴァズ氏が手掛けるスペシャルカクテル(2種類) 1杯2,800円～  
・『秋のカクテルコレクション』のカクテル(5種類) 1杯2,800円～

※上記料金に別途消費税、サービス料15%を申し受けます

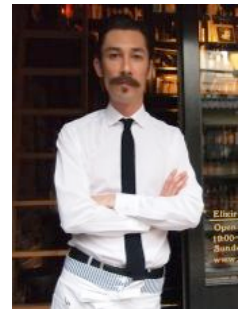
※20:00以降はエンターテインメントチャージ(2,500円)を申し受けます

### 《ロジェリオ・五十嵐・ヴァズ氏 プロフィール》

2010年にオープンした恵比寿の人気バー「Bar TRENCH」のヘッドバーテンダー。

ブラジル、サンパウロで生まれ育ち、東京在住20年。

繊細でディテールにこだわったジャパニーズバーテンディングのスタイルとクリエイティブで遊びごころに満ちた西洋のバーテンディングスタイルを融合し、「Bar TRENCH」を東京のベストバーのひとつへと導く。「Bar TRENCH」のほか、系列店の「Bar Tram」や「Bar TRIAD」のドリンクメニューを監修し、各国でゲストバーテンダーやセミナー講師としても活躍している。



### 《「Bar TRENCH」について》

日本と欧米のバーテンディングスタイルを融合させたユニークなメニューと街の酒場のアットホームな居心地の良さに国内外のファンで連日賑わう。ビターズやハーブを使った、ひねりの効いたストーリー豊かなクラフトカクテルと、世界中のレアボトルを取り揃える。味覚はもちろん、音楽、空間やインターナショナルな雰囲気を楽しめる飲酒体験が魅力。

William Reed Business Media社が発表する『Asia's 50 Best Bars 2018』で16位に選ばれる。また、同社の発表する世界Top 100のリストにも6年連続でランクイン。今年9月に発表されたリストでは65位に選出されている。

## 「MONKEY 47」商品ラインアップ

### モンキー 47 ドライ・ジン(MONKEY 47 DRY GIN)

ジュニパーをはじめ、リンゴンベリー、コリアンダー、ラベンダー、フレッシュな柑橘類など、47種類のボタニカルが醸し出す芳醇な香りとうまいのドライ・ジン。

◇ アルコール度数：47度(種別:スピリッツ) ◇ 生産国：ドイツ  
◇ 容量：500ml ◇ 価格：オープン価格

【テイastingノート】 ジュニパーのクリアで澄んだ独特の香り、爽やかできりっとしたシトラスの香り、甘く、フローラルなアロマ、かすかに香るピリッとした胡椒のようなスパイス、わずかに感じるリンゴンベリーのビターな香り、そして深くバランスの取れた複雑さ。たくさんの香りが調和し、非常に個性豊かな極上の味わいを生み出しています。中でも、リンゴンベリーが効いた独特かつフレッシュな香りは「MONKEY 47」ならではの特徴です。



### モンキー 47 スロー・ジン(MONKEY 47 SLOE GIN)

クランベリーをキーフレーバーに、華やかな香りが楽しめる、年に4回だけ生産されるスロー・ジン。

◇ アルコール度数：29度(種別:リキュール) ◇ 生産国：ドイツ  
◇ 容量：500ml ◇ 価格：オープン価格

【テイastingノート】 原料にはブラックフォレストで収穫したスロー・ベリー、砂糖、そしてまろやかな湧き水を使用し、とても豊かで複雑な香り、圧倒的なフルーツノートとジュニパーが見事に調和した味わい。豊かな甘く赤い果実と土臭さ、ピリッとするジュニパーのミックス。非常に洗練されたバランスの中にアーモンドが少し感じられる味わい。ナツティさと酸味のあるフィニッシュです。

