



MONKEY 47

報道関係各位

2019年4月

ドイツ ブラックフォレスト生まれの幻のクラフトジン「MONKEY 47」

～ 豊かな自然をイメージした空間でオリジナルカクテル4種が楽しめる ～

5月1日～6月30日の期間、マンダリン オリエンタル 東京 37階「マンダリンバー」にて
ポップアップバー「ザ ブラックフォレスト」をオープン！

5月15日にはブランドアンバサダーによるゲストバーテンディングを開催。



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(所在地: 東京都文京区、代表取締役社長: ノジェム・フアド)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、マンダリン オリエンタル 東京 37階のスタイリッシュな「マンダリンバー」にて、5月1日(水)～6月30日(日)の期間、ポップアップバー「ザ ブラックフォレスト」をオープンいたします。

期間中、「MONKEY 47」のリージョナルブランドアンバサダー ザッカリー・ドゥ・ジット(Zachary De Git)氏が考案したオリジナルカクテル全4種類を1杯2,300円～※にてご提供。また、店内は「MONKEY 47」の生まれ故郷である緑豊かなブラックフォレスト(シュヴァルトツヴァルト)をイメージした装飾で彩られ、ラグジュアリーでありながら雄大な自然も感じられる空間でカクテルをお楽しみいただけます。

5月15日(水)には、ザッカリー氏が来日し、一夜限定のゲストバーテンダーとして登場。世界のTOP50バーに選ばれたブラックパール(オーストラリア)やティップリング クラブ(シンガポール)等で経験を積み、数々のカクテルコンペティションで優勝経験を持つザッカリー氏のライブバーテンディングをご覧ください。

「MONKEY 47」は、黒い森を意味するドイツ南西部の森林地帯 シュヴァルトツヴァルトに移り住み、人知れずジンを造っていた英国人が遺した、レシピと猿の絵のラベルが貼られた瓶が見つかったことで誕生しました。この逸話に感銘を受けたアレクサンダー・シュタインは幻のジンの復活に着手。試行錯誤の結果、47種類のボタニカルとブラックフォレストの天然湧き水、そして熟練した最高の蒸留技術により、華やかな香りのプレミアムなクラフトジンが完成しました。

都会の中でありながらブラックフォレストの雄大な自然が感じられる空間で、香り豊かな「MONKEY 47」のカクテルをぜひお楽しみください。ポップアップバーおよび「MONKEY 47」の詳細は次ページをご覧ください。

※別途、消費税と15%のサービス料を申し受けます。

「MONKEY 47」ポップアップバー「ザ ブラックフォレスト」に関するお問合せ先

マンダリン オリエンタル 東京 レストラン総合予約 TEL. 0120-806-823

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/nihonbashi/luxury-hotel

本件に関するお問合せ先



Pernod Ricard Japan

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

「MONKEY 47」ポップアップバー「ザ ブラックフォレスト」 @マンダリン オリエンタル 東京 37階「マンダリンバー」

5月1日(水)～6月30日(日)の期間、マンダリン オリエンタル 東京 37階の「マンダリンバー」にて、プレミアムクラフトジン「MONKEY 47」のリージョナル・ブランド・アンバサダー Zachary De Git(ザッカリー・ドウ・ジット)氏が考案した4種類のオリジナルカクテルを、ブラックフォレストをイメージした装飾の中でお楽しみいただけるポップアップバーをオープン。5月15日(水)には、ザッカリー氏が一夜限定のゲストバーテンダーとして登場します。

《ポップアップバー「ザ ブラックフォレスト」オープン期間》

開催期間: 5月1日(水)～6月30日(日) [営業時間] 18:00～25:00(24:30 ラストオーダー)

会場: マンダリンバー

東京都中央区日本橋室町2-1-1 マンダリン オリエンタル 東京 37階

TEL. 0120-806-823(レストラン総合予約)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/nihonbashi/luxury-hotel

料金: 「MONKEY 47」を使ったカクテル(全4種)は、1杯2,300円～にてご提供。

※別途、消費税と15%のサービス料を申し受けます。

《ゲストバーテンディング》

開催日時: 5月15日(水) 18:00～24:00

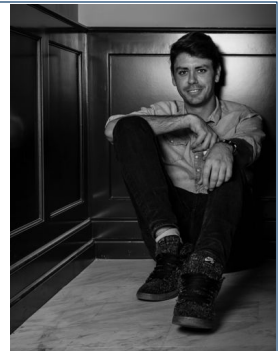
入場料: 無料(「MONKEY 47」を使ったカクテルは、1杯2,300円～(税抜)にてご提供。)

※別途、消費税と15%のサービス料を申し受けます

ザッカリー・ドウ・ジット(Zachary De Git) 氏 プロフィール

バーテンダーとして10年のキャリアを持ち、世界のTOP50バーに選ばれたオーストラリアの「デル ラウム」や「ブラックパール」で経験を積み、その後「ティップリング クラブ」で3年間ヘッドバーマネージャーとして勤めた後、2014年にウィリアム グラント & サンズ社でモンキーシヨルダー ウィスキーのリージョナルブランドアンバサダーに就任。

数々のカクテルコンペティションでの優勝経験を持ち、アジアで何百人ものバーテンダーへバーテンディングやモルトウィスキーなど様々なトレーニングを行ってきました。現在は、シンガポールにバー「クラッカージャック」をオープンし、サードウェーブコーヒーやフード、そしてフレッシュカクテルが一日中楽しめる革新的なバーカルチャーを提案しています。



オリジナル「MONKEY47」カクテル

ディヴァート フィズ(Devout Fizz)

モンキー 47ドライジンをベースに、ストロベリー、レモン、クリーム、卵白などをシェイクした淡いピンク色のロングカクテル。軽いデザートカクテルとしても楽しめます。

ダー ジャバーワック(Der Jabberwock)

モンキー 47ドライジン、ピアンコ ベルモット、シェリーをミックスし、グレープフルーツピターズを加えたマティーニスタイルのカクテル。

エンジェル デイジー(Angel Daisy)

モンキー 47ドライジン、カルバドス、レモンジュース、ホワイトキュラソーをシェイクし、仕上げに少量のソーダを加えてレモンピールをあしらったカクテル。

ダウンタイム コブラー(Downtime Cobbler)

モンキー 47スロージンとホワイトキュラソーをシェイクし、クラッシュアイスを入れたグラスに注いでソーダで満たし、レモンやライムスライス、ラズベリー、オレンジなどを飾ったカクテル。



MONKEY 47

「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、ブラックベリー、エルダーフラワー、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味わいのドライ・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】

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、かすかに香るピリツとした胡椒のようなスパイス、そしてほのかに感じるジュニパーベリーのビターさなどが調和した極上のテイスト。“香水にもしたい香り”と評されるほど、華やかな香りが特徴です。

【飲み方】

ジントニック、ネグローニ、マティーニ、ギムレットなど様々なカクテルでお楽しみいただけます。



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。赤い果実の優しい甘さと土臭さ、ピリツとするジュニパーベリーのミックス。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。ナツティで酸味のあるフィニッシュです。

【飲み方】

クランベリーをキーフレーバーとしており、控えめな甘さでカクテルにぴったりです。

