



## プレミアムクラフトジン「MONKEY 47」が新シリーズ 「エクスペリメンタムシリーズ」を発表！

常識を超えたスピリッツブレンドの第一弾は、モンキー 47× 山椒 × 神戸牛  
5月17日(金)から、恵比寿のバー3店舗にてお試しいただけます。



MONKEY 47 Experimentum Series 2y01: Tokyo  
アルコール度数: 47度 内容量: 500ml

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:ノジェム・フアド)が展開するドイツ・ブラックフォレスト産のプレミアムなクラフトジン「MONKEY 47(モンキー 47)」では、香りの可能性を拡げ、常識を覆すことを目的とする「Monkey Booze Lab (モンキー ブーズ ラボ)」を立ち上げ、「Experimentum Series(エクスペリメンタム シリーズ)」を発表します。

「Monkey Booze Lab」では、最新鋭の蒸留技術と革新的なアロマの抽出方法を見出すべく検証を続け、常識を超えた「スピリッツブレンド」を年に数回、各回約500本の少量生産で、「Experimentum Series」としてシリーズ化していきます。

シリーズ第1弾となる「MONKEY 47 Experimentum Series 2y01: Tokyo(モンキー 47 エクスペリメンタムシリーズ 2y01:トーキョー)」は、日本にルーツを持つ山椒をボタニカルとして使用。さらに神戸牛の牛脂でファットウォッシュを施し、香り付けしています。山椒がもたらす、病みつきになる繊細なスパイシーさとシトラスノートを、神戸牛脂のまろやかでシルキーな口当たりが包みます。

2019年5月17日(金)より、「MONKEY 47」のブランドアンバサダー店「Bar Tram」「Bar TRENCH」「Bar TRIAD」では、「MONKEY 47 Experimentum Series 2y01: Tokyo」をお試しいただけます。提供数に限りがございますので、詳しくは各店舗へお問い合わせください。

この機会だけの、他では味わえない「MONKEY 47 Experimentum Series 2y01: Tokyo」をご堪能ください。

製品の詳細は次ページをご覧ください。

※ファットウォッシュ:動物性の油脂をアルコールに注ぎ、冷却して油分を固めて取り除き、油脂が持つ風味だけを残す技法。近年、ミクソロジーを得意とするバーテンダーの間で注目されている、フレーバーの抽出方法です。

## 「MONKEY 47 Experimentum Series 2y01 : Tokyo」 製品概要



「MONKEY 47」では、最新鋭の蒸留技術と革新的なアロマの抽出方法を見出すべく検証を続け、香りの可能性を広げて常識を覆すことを目的とする「Monkey Booze Lab(モンキー ブーズ ラボ)」をスタート。

「MONKEY 47 Experimentum Series(モンキー 47 エクスペリメンタムシリーズ)」として商品を開発・販売します。

「Experimentum Series」は、常識を超えた「スピリッツブレンド」を年に数回、各回約500本のための少量生産でシリーズ化していきます。最新鋭の蒸留技術と革新的なフレーバーの抽出方法の融合によって生まれるブレンドは、文字通り、カテゴリーの概念を覆す体験です。



商品名: MONKEY 47 Experimentum Series 2y01 : Tokyo  
(モンキー 47 エクスペリメンタムシリーズ 2y01:トーキョー)

アルコール度数: 47度(品目:スピリッツ)

原産国名: ドイツ

内容量: 500ml

※本商品の国内小売販売は予定されておりません。

### 《ラポノート》

**サンショウ(山椒、学名:Zanthoxylum)**: 別名ハジカミ又は海外ではジャパニーズペッパーとして知られる、日本原産の低木落葉樹です。北海道から九州にかけて分布し、熟した実を粉にした粉山椒はウナギのかば焼きに振りかける定番のスパイスです。また、山椒は赤唐辛子などと共に、七味に使用されるスパイスの一つです。

**神戸牛**: 兵庫県で生産される黒毛和牛の血統「但馬牛(たじまうし)」からとれる枝肉の中でも、肉流通推進協議会の定める厳格な基準を満たしたものです。その味わいと柔らかさ、均一な肉質、さらに霜降りのバランスにおいて高く評価されています。

### 《テイステイングノート》

シリーズ第1弾の「MONKEY 47 Experimentum Series 2y01:Tokyo」は、山椒がもたらす病みつきになるような繊細なスパイシーさとシトラスノートを、神戸牛脂によるまろやかでシルキーな口当たりが包み込みます。

神戸牛の味や香りは感じられませんが、個性的でありながら、複雑な風合いは真の目利きの方に、知覚の限界を超える体験をもたらします。

商品に関するより詳しい情報は下記のWEBサイト・SNSでご覧いただけます

グローバルブランドサイト: “the Monkey Dram” <https://monkey47.com/>

Facebook: Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin <https://www.facebook.com/monkey47.drygin/>

Instagram: @monkey47\_dry\_gin [https://www.instagram.com/monkey47\\_dry\\_gin/](https://www.instagram.com/monkey47_dry_gin/)

## 「テイस्टィングのご案内」



左から「Bar Tram」「Bar TRENCH」「Bar TRIAD」(すべて東京・恵比寿)

2019年5月17日よりモンキー47のブランドアンバサダー店「Bar Tram」「Bar TRENCH」「Bar TRIAD」にて「MONKEY 47 Experimentum Series 2y01:Tokyo」をお試しいただけます。

※提供数には限りがございます。

※価格等の詳細については、各店舗にお問い合わせください。

**開催期間： 5月17日(金)～ 当該商品が無くなり次第終了** ※営業時間は店舗により異なります

**実施店舗：** ■ Bar Tram 東京都渋谷区恵比寿西1-7-13 SWINGビル2F TEL. 03-5489-5514

■ Bar TRENCH 東京都渋谷区恵比寿西1-5-8 DISビル102 TEL. 03-3780-5291

■ Bar TRIAD 東京都渋谷区恵比寿西1-4-1 UCHINOビル4F TEL. 03-6416-4177

**URL：** <http://small-axe.net/>

**ご予約に関するお問い合わせ先：**

各店舗へ直接お問い合わせください。

本件に関するお問合せ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 TEL. 03-5802-2671 <http://pernod-ricard-japan.com>