



MONKEY 47

報道関係各位

2019年11月

47種類のボタニカルを使用したドイツ産プレミアムクラフトジン「MONKEY47」から
マルベリー樽で熟成して丹念に手作りされた希少なドライジン
「MONKEY 47 BARREL CUT」登場！
2019年12月2日(月)より数量限定発売！！



モンキー 47 バレルカット(500ml / 47度) オープン価格 [参考小売価格 10,000円(税別)]

ペルノ・リカルド・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)が展開するドイツ産プレミアムクラフトジン「MONKEY 47 (モンキー 47)」では、特別に選ばれたマルベリー(クワ)樽で180日間熟成させ、ノンチルフィルタード(無ろ過)で瓶詰めした「MONKEY 47 BARREL CUT (モンキー 47 バレルカット)」を、12月2日(月)より新発売します。

「MONKEY 47 BARREL CUT」は、極めて豊かなアロマをもたらす木材の中でも最高級と言えるマルベリーの樽で熟成させ、年に数回の少量生産で丹念に手作りされた逸品です。そのフレーバーには「MONKEY 47」が元来持つユニークな複雑味に加え、マルベリー樽に由来する英国のトラディションが感じられます。樽熟成が深い黄金色の液色やエレガントでほのかな甘さをもたらし、非常に濃厚で独特な複雑さが感じられるドライジンです。

数年に及ぶセンソロジー研究と様々な樽熟成の実験を重ねた結果、「モンキー 47」がパートナーに選んだのは、南西ドイツのプファルツ地方で職人によって一つ一つ丁寧に作られるマルベリー樽でした。かつてブラックフォレストの蒸留酒の熟成に使われていたマルベリーのもたらす、極めて豊かなアロマは木材の中でも最高級と言えます。

「モンキー 47 バレルカット」に使用された樽は、丹念に手作りされた樽の中でも比較的小さな110Lの新樽です。樽詰めの前に樽の内側を軽くトーストすることで樽香は最大限に引き出され、奥行きのある香りが液体にもたらされます。熟成は1840年に穀物の貯蔵用に建てられ、年間を通じて内部の気温と湿度が一定に保たれている蔵で行われています。

この機会に、希少かつユニークな「MONKEY 47 BARREL CUT」の味わいをぜひお楽しみください。
商品の詳細は次ページの通りです。

商品に関するお問合せ先


Pernod Ricard Japan

モンキー 47 / ペルノ・リカルド・ジャパン株式会社
TEL. 03-5802-2671 / FAX. 03-5802-2677 <http://www.pernod-ricard-japan.com>

「MONKEY 47 BARREL CUT」商品概要

モンキー 47 バレルカット (MONKEY 47 BARREL CUT)

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を、特別に選ばれたマルベリー(クワ)樽で180日間熟成させ、ノンチルフィルタード(無ろ過)で瓶詰めした少量生産品。

「モンキー 47」が元来持つユニークな複雑味に加え、マルベリー樽に由来する英国のトラディションが感じられるフレーバーが特徴。年に数回、少量生産されるこのユニークな商品は、ジンファンを熱狂させること間違いありません。

- ◇ 出荷開始日: 2019年12月2日(月)
- ◇ 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
- ◇ 小売価格: オープン価格 [参考小売価格: 10,000円(税別)]

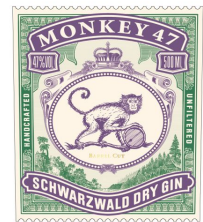
[テイステイングノート]

ほのかなフルーティーさと、繊細な甘さが加わった非常に濃厚で、独特な複雑さが感じられるドライジンです。

「MONKEY 47(モンキー 47)」について

「MONKEY 47」は、世界有数の蒸留技術と豊かな自然を擁するブラックフォレスト(ドイツ・シュヴァルツヴァルト)に2008年に開設された蒸留所で生まれたプレミアムなジンブランドです。ブラックフォレストの天然湧き水と最高品質で新鮮な47種類のボタニカルを使用し、熟練した最高の蒸留技術によって抽出した後、古い陶器で寝かせることにより極上のジンに仕上げられています。“香水にもしたいほど華やかな香り”と評されるほど華やかな香りと、バランスの取れた味わいが特徴です。

- [Website] <https://monkey47.com/>
- [Facebook] @monkey47.drygin
- [Instagram] @monkey47
- [ハッシュタグ] #monkey47



樽を持つ猿が描かれた「モンキー 47 バレルカット」だけのラベルデザイン

「MONKEY 47 BARREL CUT」Cocktail Collection

MONKEY OLD FASHIONED (モンキー オールドファッシュヨンド)

モンキー 47 バレルカット 50ml
オレンジビターズ 2dash
アンゴスチュラビターズ 2dash
角砂糖 1個
水 20ml

《作り方》

オールドファッシュヨンドグラスの真ん中に角砂糖を置き、ビターズ2種類をしみ込ませて、水に混ぜて溶かす。
氷を入れて、「モンキー 47 バレルカット」を注いでビルドし、最後にオレンジゼスト(オレンジの皮)を絞って香り付け。



IMPROVED PRINCETON COCKTAIL(インプルーブド プリンストン カクテル)

モンキー 47 バレルカット 50ml
オールドタウニーポート(よく冷やす) 30ml
シュガーシロップ 1/2tsp
アンゴスチュラビターズ 2dash
オレンジビターズ 2dash

《作り方》

すべての材料をミキシンググラスの中で氷と共にステアする。クーペグラスにストレーナーを使って注ぎ入れ、仕上げにレモンゼスト(レモンの皮)を飾る。

BRASS MONKEY(ブラスモンキー)

モンキー 47 バレルカット 40ml
オレンジジュース 10ml
レモンジュース 10ml
ジンジャーエール 適量
アンゴスチュラビターズ 4dash

《作り方》

すべての材料を氷を入れたロンググラスの中で合わせてビルド。ツイスト状にカットしたオレンジゼストとフレッシュミントを添える。