

更に芳醇に12年熟成へ進化した「グレンモーレンジィ オリジナル」を味わう 一般公開イベント「グレンモーレンジィ ハウス 2024」 加藤シゲアキさん、藤井夏恋さんらセレブリティゲストが一足先に体験 9月13日(金)~16日(月祝)の4日間限定で六本木ヒルズ 大屋根プラザにて開催







藤井夏恋さん

加藤シゲアキさん









大野拓朗さん

安田美沙子さん

古川雄輝さん

久慈暁子さん

MHD モエ へネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)が取り扱うハイランド シングルモルトスコッチウイスキーの「グレンモーレンジィ」は、10年から12年熟成へと進化し更に芳醇と洗練を極めた「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」のローンチを記念した一般公開イベント「グレンモーレンジィ ハウス2024」を六本木ヒルズ 大屋根プラザにて、2024年9月13日(金)~16日(月・祝)の4日間期間限定で開催いたします。9月12日(木)に行われたプレスプレビューに「グレンモーレンジィ」を愛飲するセレブリティらが来場し、よりシルキーで甘美な味わいにグレードアップした「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」を堪能しました。



### 進化するグレンモーレンジィのワンダフルな世界観を味わいつくす一般公開イベント「グレンモーレンジィ ハウス 2024」

「グレンモーレンジィ」のフラッグシップウイスキー「グレンモーレンジィ オリジナル」が12年熟成へとグレードアップしたことを記念し開催する「グレンモーレンジィ ハウス 2024」。この貴重な歴史的瞬間に立ち会うべく、加藤シゲアキさん、藤井夏恋さん、大野拓朗さん、古川雄輝さん、安田美沙子さん、久慈暁子さんらグレンモーレンジィを愛飲するセレブリティゲストが一足早くイベントの会場に駆け付けました。会場には最高蒸留・製造責任者 ビル・ラムズデン博士も登壇。ビル博士は「12年は、クリーミーで豊かななめらかさで非常に飲みやすくなっています。クレームブリュレやハチミツ、マンダリンオレンジのような味わいが特徴です。10年のオリジナルを極端に変えたわけではなく、基本のスタイルもそのままにして少し変化を与えました。」と「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」のこだわりを語り、セレブリティらはビル博士の語る貴重な秘話に耳を傾けながらテイスティングし、贅沢なひとときに酔いしれました。また今年パッケージがリニューアルされた、芳醇で濃厚な風味の傑出したレアモルト「グレンモーレンジィ インフィニータ 18年」のテイスティングや、ミシュランスターシェフの手掛けるペアリングフードなど、「グレンモーレンジィ ハウス 2024」のイベントで楽しめるコンテンツを一足先に体験。グレンモーレンジィの世界観を存分に楽しみました。

「グレンモーレンジィ ハウス 2024」は、9月13日(金)~9月16日(月・祝)の4日間限定で、一般消費者向けに開催。「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」をはじめとするワンダフルなグレンモーレンジィの世界観を広く皆様にお楽しみいただける貴重な機会となっています。グレンモーレンジィが織りなすとびきりデリシャスでワンダフルなひとときをぜひご体験ください。

## 「グレンモーレンジィ ハウス 2024」イベントの様子





イベント会場の様子



ビル・ラムズデン博士のトークショーの様子



乾杯で盛り上がる様子



「グレンモーレンジィ 18年」エリア



## 「グレンモーレンジィ ハウス 2024」に来場したセレブリティゲストの様子

### ■ 加藤シゲアキさん

O.リニューアルした「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」の味わいはいかがでしたか?

「コクは10年よりも増したように感じました。ハイボールでいただくとよりグレンモーレンジィらしさが弾けて今日にぴったりの気持ち良い味わいでした。」

Q.ビル博士のお話で印象に残ったことはありますか?

「12年の製造方法について直接聞けたことが印象的でした。これまで印象として受け止めていたことを言葉で聞くことができ、より造詣が深まりました。|



### ■ 藤井夏恋さん

O.オレンジで彩られたこの空間はいかがですか?

「とてもファッショナブルで、グレンモーレンジィのオレンジに彩られた空間が素敵でした。 グレンモーレンジィの世界観に没入でき堪能しました。」

Q.リニューアルした「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」の味わいはいかがでしたか?

「とても滑らかで、クリーミーな味わいが特徴的で、女性でもとても飲みやすいのではと思います。 普段からグレンモーレンジィは家にいるとき、映画を観る時や音楽を聴きながら、ロックで楽しみます。」

#### ■ 大野拓朗さん

Q.普段グレンモーレンジィはどのように飲まれますか?

「何パターンかあります。暑い日には炭酸で割って、さわやかなオレンジハイボールを一杯目に飲むのが大好きです。食後に、ストレートやロックなど、ちょっと濃いめでデザートと一緒に飲むこともあります。」

Q.リニューアルした「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」の味わいはいかがでしたか?

「2年間の追加熟成でまろやかさが強くなったなと感じました。口当たりや口の中でとろける感じがありつつ、10年の時にも感じられたスパイシーさも残っているのが印象的です。|



### ■安田美沙子さん

Q.普段どういったシチュエーションでグレンモーレンジィを飲みますか?

「出会いは番組でしたが、ウイスキーが好きになったきっかけがまさにグレンモーレンジィでした。 今はママ友と海の近くで飲むことが多いです。飲み方は香りが立つだけでなく、常温で体も冷えないので、 トゥワイスアップが好きです。」

Q.どのような食事と合わせて飲むことが多いですか?

「グレンモーレンジィを飲んだ後に追いかけてくる豊かな香りが好きで、和食と合わせて飲むことが 多いです。」

#### ■古川雄輝さん

Q.リニューアルした「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」の味わいはいかがでしたか?

「ハチミツやバニラのフルーティーな風味を感じました。すごく飲みやすいので人を選ばず、みんなで楽しめるウイスキーだと思います。」

O. 「グレンモーレンジィ インフィニータ 18年」の味わいはいかがでしたか?

「濃さがありより深みを感じられました。インフィニータの強さをより直接的に感じたいのでロックやストレートで飲みたいと思います。」



# ■ 久慈暁子さん

O.オレンジで彩られたこの空間はいかがですか?

「なかなか日本だとこのヴィヴィットな空間はないので、スコットランドや海外の雰囲気を感じることができました。」

Q.リニューアルした「グレンモーレンジィ オリジナル 12年」はどなたと楽しみたいですか?

「友人や夫と楽しみたいなと思いました。料理に合わせてお酒を選ぶのが好きなので、オフの時間に リラックスした空間で気の合う仲間と堪能したいです。」







# 「グレンモーレンジィ ハウス 2024」イベント概要

□ 日時 : 9月13日(金)~9月16日(月・祝)の4日間限定

9月13日(金) 17:30-19:00/19:30-21:00

9月14日(土)~16日(月・祝)14:00-15:30/16:30-18:00/19:00-20:30

□ 会場 : 六本木ヒルズ 大屋根プラザ (東京都港区六本木6-10-2)

ロ ウェブサイト: https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/event2024/

### ロ 提供メニュー

グレンモーレンジィ オリジナル 12年 700円
グレンモーレンジィ インフィニータ 18年 1,300円
ゲストバーテンダーによるカクテル 1,000円
フード 500円 / 700円 / 900円

「カマンベールチーズとポテトのシュー」 「蟹とガスパチョ オリエンタル風」 「蕎麦粉のクレープ 鴨とオレンジ」

### □ 事前予約チケット

- 「デリシャスセット」 オレンジハイボール+デリシャスフィンガーフード付き 事前予約 900円 / 当日 1,000円
- 事前予約購入サイト:

https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/event2024/



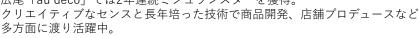
フードイメージ

## □ フード監修:掛川 哲司 シェフ

会場では、ミシュランスターシェフ 掛川 哲司氏監修のグレンモーレンジィとマッチングしたペアリングフードをお楽しみいただけます。

### プロフィール

1978年、神奈川県生まれ。フレンチの名店「オーベルジュ オー・ミラドー」、「レ・クレアション・ド・ナリサワ(現・NARISAWA)」などで研鑽を積んだ後、2012年独立し代官山にビストロ「Ata」をオープン。予約の取れない人気店となる。その後もスパイスカレー専門店「Good Luck Curry」、カーブドッチワイナリーとコラボした「Varmen」、韓国料理とナチュールワイン「ポッポコリヤ」など様々な業態の注目店を生み出し、クラッシックフレンチの広尾「au deco」では2年連続ミシュランスターを獲得。







# 商品概要

・ 商品名 : グレンモーレンジィ オリジナル 12年

発売日 700ml : 2024年8月21日 (水)発売日 350ml : 2024年9月4日 (水)

希望小売価格 700ml : 6,250円(税抜) / 6,875円(税込)
希望小売価格 350ml : 3,750円(税抜) / 4,125円(税込)

アルコール度数 : 40度

熟成樽 : バーボン樽



## ウイスキーに革命を起こすサイエンティスト ビル・ラムズデン博士 グレンモーレンジィ 最高蒸留・製造責任者

アードベッグとグレンモーレンジィ蒸留所の最高蒸留・製造責任者として、全てのウイスキー造りに携わっている。 バイオケミストリー(生化学)の博士号取得という科学の バックグラウンドと、ウイスキーに携わってきた経験、芸術的 センスによってその才能を発揮し、世界屈指のウイスキー クリエイターとして数々の賞を受賞。ウイスキー界に革命を 起こし、その名を馳せている。

常に「もしも…ならば…」という固定概念を崩す発想の持ち主で、その柔軟なアイデアで、ウッド・マネジメントのパイオニアとして、厳選された様々な樽を用いた実験的な試みや追加熟成の技術などで広く知られる。世界中のワインやスピリッツの産地を旅して周り、ウイスキーに独特の個性を与える最高の樽を求め続けている。



## グレンモーレンジィ

「すてきに、デリシャス」なシングルモルトウイスキー、グレンモーレンジィはスコットランドのハイランド地方で1843年に生まれました。グレンモーレンジィの特徴であるフルーティーで華やかな味わいは、スコットランドで最も背の高いポットスチル(蒸留器)から生まれます。最高級のオーク樽で熟成、テインの男たちの熟練の職人技で丁寧に仕上げたシングルモルトウイスキーは、伝統と最新技術を融合させるパイオニアとして高い評価を受けています。

WEB <a href="https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/">https://www.mhdkk.com/brands/glenmorangie/sp/</a>

LINE http://bit.ly/3vAxSaP

Facebook www.facebook.com/glenmorangieJapan

