

京都蒸溜所 「季の美 京都ドライジン」カクテルブックを出版 ～世界のバーテンダーがクラシックカクテルを「季の美」風にアレンジ～

株式会社ウイスクイー(東京都千代田区 代表取締役社長 遠山 公隆)は、京都初のプレミアムジン蒸溜所、京都蒸溜所のフラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」(以下「季の美」)のカクテルブック「クラシック 季の美 カクテル」を2019年5月下旬に発売する事をお知らせします。



※左:KIRA KARACHO(雲母唐長)が文様監修した表紙。右:創業者の紹介ページ。

「クラシック 季の美 カクテル」は2016年10月に「季の美」を発売して以来、IWSC*を含む様々な酒類品評会の受賞歴を誇る京都蒸溜所が、スピリッツとウイスキーの評論家デイヴ・ブルーム氏とタッグを組んでお届けする究極の「季の美」カクテルブックです。

本書では、京都蒸溜所ならではの地元根付いた商品開発、精選された材料、製造工程におけるこだわり、そして提携農家やデザイナーとのコラボレーションの他、世界的に著名な15名のバーテンダーがクラシックカクテルを「季の美」風にアレンジしたレシピもご紹介しています。ロンドンからは、歴史ある「デュークスバー(デュークスホテル)」のマネージャー、アレックスサンドロ・パラッツィ氏に、自身の日本での体験にヒントを得て考案したマティーニを、また東京からはインターナショナル・バーテンダー・オブ・ザ・イヤー^{*1)}を2016年に受賞された銀座の「BAR HIGH FIVE」の上野秀嗣氏に、ジンスリングをご考案いただきました。ジンスリングは「季の美」、水、沖縄産の黒糖シロップとシンプルなレシピでありながら、黒糖シロップが「季の美」に使用しているライススピリッツのクリーミーな味わいを引き立てています。

その他同じくインターナショナル・バーテンダー・オブ・ザ・イヤーを2015年に受賞されたライアン・チェテイドナ氏や、ニューヨークの「クローバークラブ」のオーナー、ジュリー・ライナー氏を含む世界のトップバーテンダーが「季の美」への想いを語り、オリジナルレシピを紹介しています。

*IWSC(インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション)とは1969年に英国で設立の世界的な酒類品評会。京都蒸溜所は「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー 2019」を受賞。

*1) Tales of the Cocktail® Foundation(本書地:米国)が、2007年から世界のバーテンダーを対象にその年のベスト・バーテンダーへ授けている称号。



※「デュークスバー」のアレックスandro・パラッツィ氏が考案したマティーニ

また発売を記念して、5月11日(土)、12日(日)に東京で開催される「東京 インターナショナル バーショー 2019 ~ カクテル & ミュージック ~」において著者のデイヴ・ブルーム氏によるマスタークラスを実施します。会場内の「季の美」ブースではカクテルブックの販売及びレシピをご考案いただいた「バーK6」の西田稔氏、「バー ロッキングチェア」の坪倉健児氏、「レスカモトゥール バー」のクリストフ・ロッシ氏によるゲストパフォーマンスを行います。

■「クラシック 季の美 カクテル」

著者: デイヴ・ブルーム

価格: 2,500 円 + 税

発行元: 京都蒸溜所

販売元: 紫紅社 (5月下旬から Amazon にて販売開始予定) <https://www.amazon.co.jp/>

■東京 インターナショナル パーショ 2019 ～ カクテル & ミュージック ～

開催日時:2019年5月11日(土)/5月12日(日) 11:00～18:30

開場:東京ドームシティ プリズムホール

入場券購入、イベント情報:<http://tokyobarshow.com/index.html>

* デイヴ・ブルーム、マスタークラス(有料、定員制):5月12日(日)16:30～17:30

会場で販売されるバウチャーを購入し、マスタークラスのチケットをご購入ください(定員制先着順)。

*「季の美」ブース、ゲストパフォーマンススケジュール

※各カクテルは数量限定のため無くなり次第終了となります。

5月11日(土)

クリストフ・ロッシ氏(レスカモトウール バー):12:30～、15:00～

坪倉健児氏(バー ロッキングチェア):14:00～

5月12日(日)

クリストフ・ロッシ氏:12:30～

坪倉健児氏:14:00～

西田稔氏(バー K6):15:30～

■京都蒸溜所

HP: <http://kyotodistillery.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheKyotoDistillery/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ウイスク・イー 担当:坂巻 E-mail: sakamaki@whisk-e.co.jp

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1-8-11-4F TEL: 03-3863-2633(マーケティング部)

HP: <http://www.whisk-e.co.jp/>