

2019年9月

京都市とのプロモーションタイアップ企画

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

世界トップ8バーテンダーの日本カクテル紀行 酒どころ「京都 伏見の旅」をイメージしたカクテルを販売

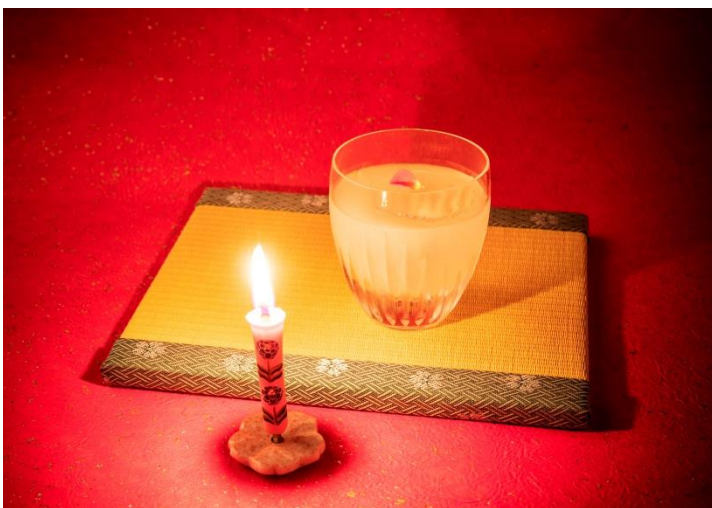
【販売期間】2019年10月1日(火)～11月30日(土)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:大森伸翁)は、京都市によるプロモーション協力のもと、世界トップ8の経歴を持つ当ホテルのバーテンダーが酒どころとして知られる京都 伏見を旅して創作したカクテル3種を、「The Bar illumiid」(35F)にて2019年10月1日(火)から11月30日(土)の期間中に販売いたします。

「The Bar illumiid」では、日本各地の魅力をカクテルで表現する企画「Journey(ジャーニー)」を今年6月より実施しております。2回目となる今回は、世界から注目される観光都市・京都をテーマとし、中でも豊かな地下水から国内有数の酒どころとして知られ、歴史と文化が残る「伏見」を特集いたしました。カクテル世界大会でトップ8に選ばれた実績を持つバーテンダー 阿部央あべ あきらが実際に伏見を旅して得たインスピレーションから創作したカクテル3種を販売いたします。

伏見で最も歴史を持つとされる酒蔵「増田徳兵衛商店」のにごり酒や、伏見の伏流水を使用してクラフトジンを製造する「京都蒸溜所」の「季の美 京都ドライジン」、伏見の水と自然の草木花により生み出される「染司よしおか」の色彩や、伏見で創業した「中村ローソク」の和ろうそくを演出に取り入れる等、伏見の魅力をカクテルに詰め込みました。

また京都市の協力のもと、東京で楽しめる京都情報を発信するWEBサイト「KYOTO in TOKYO presented by 京都館」(※)と連携し、海外ゲストが多く訪れる都心の紀尾井町でカクテルを通じて京都旅の魅力をご紹介します。



京都 伏見の酒を使用し、伏見をイメージしたカクテル (イメージ)



水の街として知られる京都 伏見 (イメージ)

(※)京都市「KYOTO in TOKYO presented by 京都館」

京都館は、京都市のオンラインプラットフォームで、京都市が運営するWEBサイト「KYOTO in TOKYO」にて、東京で楽しめる京都の情報を発信しています。京都館の館長は放送作家の小山薫堂氏。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 マーケティング / 広報担当

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

E-mail: kioi-mrk@princehotels.co.jp

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。

「Journey ～カクテルで旅する -KYOTO FUSHIMI- 」 概要

赤い鳥居が続く伏見稲荷大社や幕末の歴史の舞台となった寺田屋等、多くの見どころを持つ京都 伏見は、「伏水」と書かれるほど良質な伏流水が豊富なため、多くの酒蔵が並ぶ酒どころとして知られています。伏見の歴史ある酒蔵と伏流水を使用したクラフトジンの 2 つの酒造りや伏見で続く和ろうそくや染物の伝統工芸を、カクテル世界大会トップ 8 の経歴を持つバーテンダー阿部央が訪ね見学し、現地で得たインスピレーションでカクテルを創作しました。

【内 容】 京都 伏見をイメージするカクテル 3 種の販売 ①Kyo Tonic ②MAIKO ③京紫

【料 金】 ①・③各¥2,500 ②¥3,800

【販売場所】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 35F 「The Bar illumiid」(ザ・バー イルミード)

【販売期間】 2019 年 10 月 1 日(火)～11 月 30 日(土)

【協 力】 京都市「KYOTO in TOKYO」

① Kyo Tonic

水運でも知られ、水とともに育まれてきた伏見へ思いを寄せた阿部が、伏見の秋の風景をイメージし、伏見の酒蔵「増田徳兵衛商店」の「月の桂 純米大吟醸」をベースに鮮やかなもみじ茶とハーブであわせて創作したカクテルです。

② MAIKO

和ろうそくの灯火がおしろいの女性を美しく照らす様子をイメージし、ボタニカル風味豊かな「季の美 京都ドライジン」に「月の桂 京都・祝米 純米大吟醸 にごり」をあわせて舞妓さんの白い肌を表現し、「中村ローソク」の和ろうそくを添えることで艶やかな雰囲気 연출いたしました。

③ 京紫

「季の美 京都ドライジン」とすっきりとした味わいが特徴の「月の桂 稼ぎ頭」をあわせ、酸味で紫色に変化するハーブのバタフライピーを加えて、「染司よしおか」が生み出す日本の鮮やかな染物をイメージいたしました。



■ 「増田徳兵衛商店」

1675 年創業の、伏見で最も古い歴史を持つ造り酒屋として知られます。にごり酒と古酒の元祖蔵元でもあり、銘酒「月の桂」は多くの作家や墨客から賛美され「文人の酒」として親しまれています。

■ 「季の美 京都蒸溜所」

京都初のジン専門蒸溜所で、フラッグシップの「季の美 京都ドライジン」には柚子や山椒、玉露等、厳選した日本ならではの原料をボタニカルに取り入れています。パッケージに唐紙の文様を使用する等、細部へのこだわりにも注目されています。

■ 「中村ローソク」

1887 年創業以来、和ろうそくを作り続ける老舗企業です。植物性原料で 1 本 1 本を職人による手作りで製造し、優しく温かみのある炎が特徴の和ろうそくは、仏事に欠かせないアイテムとして長年親しまれています。

■ 「染司よしおか」

江戸の昔より五代を重ねた染屋で、絹、麻、木綿等の素材を、すべて自然界に存在する草木花で染めています。伏見の水と昔ながらの手法によって生み出される日本の鮮やかな伝統色は、国内外から注目を集めています。

■ 阿部 央 (あべ あきら)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町バーテンダー。

都内のバーとホテルバーでの経験を経て、2017 年 12 月より現職。

幼少から高校まで野球に専念し、大学で政治経済、専門学校にてファッションについて学びアパレル業界で勤務する等、多彩な経験を持つ阿部は、「バカルディレガシーカクテルコンペティション 2018」日本大会で優勝し、世界大会でトップ 8 に選ばれました。



【お客さまからのお問合せ】

レストラン予約係 TEL:03-3234-1136 (受付時間 10:00A.M.～8:00P.M. 土日祝は 7:00P.M.まで)

※上記の料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を頂戴いたします。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。