

&lt;Press Release&gt;

2023年11月9日(木)

ディアジオ ジャパン株式会社

2023年11月21日(火)より

## 「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」数量限定発売

フランス・パリ ミシュラン 三ツ星レストラン「Restaurant KEI」シェフ 小林圭氏とジョニーウォーカー ブルーラベルの初のコラボレーション。「うま味」からインスピレーションを受けてブレンドされた、珠玉のラグジュアリースコッチウイスキーが誕生。



世界 180 以上の国々で酒類ブランドを展開する英国大手酒造企業のディアジオ社の完全子会社ディアジオジャパン株式会社（本社：東京都港区）は、「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」を 2023 年 11 月 21 日（火）より、数量限定で発売いたします。

これは、最も定義が難しく、魅力的な味覚のひとつと言われる「うま味」にインスパイアされ、世界的に有名なシェフ小林圭氏とジョニーウォーカー7代目マスターブレンダーのエマ・ウォーカーのコラボレーションによって実現しました。

このとらえどころのない個性を表現した「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」は、ブラッドオレンジや赤いベリー、燻製肉、塩と胡椒の香り、長く甘い果実のフィニッシュを伴う、甘さと香ばしさの美しいバランスが味わいの特徴であり、このブレンドに使用されるのは、ディアジオ社が保有する樽のうち、25,000樽に1樽という割合になります。「うま味」には、私たちの感覚を刺激し、贅沢な味わい、複雑さ、奥深さを明らかにする神秘的な性質があります。「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」の魅力的な味わいをボトルに凝縮し、繊細なコクを持つ極上な味わいに舌鼓を打つことができます。

この数量限定商品は、ウイスキーの可能性の限界を押し広げるというジョニーウォーカーのコミットメントを表しており、「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」は、まさにそれを実現しています。まだ誰も経験したことがない唯一無二のスコッチウイスキーを作るために、小林圭シェフとコラボレーションすることで、多くのお客さまの好奇心と興奮を駆り立て、伝統的な飲み方のひとときを向上させ、五感を高める没入型の体験を作り出すことができます。

ジョニーウォーカーは、いつも最高のウイスキーを創造する、常に進化し続ける姿勢を象徴するブランドとして、今後も様々な活動を通じて、比類なき味わいを探求してまいります。



商品名	ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ
容量	750ml
アルコール度	43度
原産地	スコットランド
原料	モルト、グレーン
希望小売価格	37,000円(税別) / 40,700円(税込)
発売日	2023年11月21日(火) 数量限定700本にて販売
販売エリア	全国
こだわり	スコットランドでディアジオ社が保有する樽のうち、25,000樽に1樽の割合でこのとらえどころのない個性を表現
特徴	ブラッドオレンジや赤いベリー、燻製肉、塩と胡椒の香り、長く甘い果実のフィニッシュ

ブランドウェブサイト : <https://www.johnniewalker.com/ja-jp/>  
インスタグラムアカウント : <https://www.instagram.com/johnniewalkerjapan/>

### 【小林 圭氏 コメント】

「うま味」というのは捉え難い微妙な5番目の味です。そこには私たちの感覚に火をつけるような不思議なクオリティがあります。「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」は、一歩前に踏み出し、独特な何かを想像するためのチャンスでした。私は「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」に味だけではなく感情を求めました。例えば、朝5時の雨上がりの森の中で立ち上がる香り、そんな感じです。それこそ感覚にとっての饗宴になるはずです。一滴一滴に深みのあるフレイバーを蓄えた見事なバランスです。



(左) エマ・ウォーカー (右) 小林 圭

### 【エマ・ウォーカー氏 コメント】

圭シェフとのコラボレーションは、私たちジョニーウォーカーの叡智を結集してウイスキーの可能性を追求するという、一生に一度の経験でした。圭シェフからインスピレーションを受け、私たちはウイスキーを食材のように厳選しました。塩のようなニュアンス、スモーキーなノート、香ばしさ、肉肉しい風味など。「ジョニーウォーカー ブルーラベル ウマミ」は、贅沢な味わい、複雑さ、変幻自在の奥深さを持つスコッチです。



### ■ 小林 圭 | Kei Kobayashi

長野県生まれ。長野、東京、フランスと料理人としての研鑽を積む。フランスでは南仏やアルザス地方などの有名レストランにて地方の豊かさを学び、そしてパリへ。パリでは世界的なシェフ、アラン・デュカス氏のレストラン「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」に職を得て7年間勤め、最後の5年はスーシェフを務めた。2011年3月にオーナーシェフとしてパリに「Restaurant KEI」をオープン。2020年1月にフランス版ミシュランガイドにて三ツ星を獲得。



### ■ エマ・ウォーカー | Emma Walker

ジョニーウォーカー7代目マスターブレンダー。  
ジョニーウォーカー200年の歴史で初の女性マスターブレンダーであり、2021年よりブレンダーチームを率いる。

### ■ ジョニーウォーカー | JOHNNIE WALKER.

1820年、ウイスキーの品質が安定していなかった当時、創業者のジョン・ウォーカーは「一定した高品質のウイスキーを提供したい」と考え、紅茶のブレndingをヒントにウイスキーのブレndingを始めました。その息子にあたるアレキサンダー・ウォーカーは1887年にこのような言葉を遺しています。「私たちは、唯一無二の最高品質を誇るウイスキーだけを造る、そう心に決めている。」品質への妥協なき探究心、その信念の継承こそがジョニーウォーカーを今日の世界的なブランドへと成長させました。



JOHNNIE WALKER.

現在は、ジョニーウォーカー200年の歴史で初の女性マスターブレンダーとなるエマ・ウォーカーが、7代目としてそのDNAを体現しています。いつも最高のウイスキーを創造する、常に進化し続ける姿勢を象徴しているのが、ジョニーウォーカーのブランドアイコンである「ストライディングマン」、そして世界的に有名なブランドキャンペーン「KEEP WALKING」。常に進化し続けるという揺るぎない信念は、時代を超えて受け継がれています。

### ■ DRINKiQ

ディアジオ ジャパンは 2030 年に向けて、持続可能な世界を実現する取り組みとして、サステナビリティの推進の他にポジティブ・ドリッキングの啓蒙を計画しています。その一環として、適正飲酒のサポートや、お酒の知識を学ぶことができる Web サイト「DRINKiQ」を公開中。

<https://www.drinkiq.com/ja-jp/>

DRINKiQ

報道関係の方のお問い合わせ先：

ジョニーウォーカーPR事務局 (KENNY CHAN INC.)  
担当：中村ケニー、十鳥 由比 Mail：[jw\\_pr@ok-chan.com](mailto:jw_pr@ok-chan.com)

【商品に関するお問い合わせ先：ディアジオ ジャパン お客様センター】

TEL: (フリーダイヤル) 0120-014-969 土日祝日及び年末年始を除く平日 10:00 ~ 17:00