

「富士山麓」のコンセプトショップ 「富士山麓 Experience Bar」を6月16日(金)よりオープン! ～世界で認められた富士御殿場蒸溜所のこだわりを体感できる期間限定ショップ～

キリンビール株式会社(社長 布施孝之)は、富士御殿場蒸溜所のこだわりが詰まったウイスキー「富士山麓」に込められたブランド独自の価値を体感できる場として、「富士山麓」のコンセプトショップ「富士山麓 Experience Bar」を、6月16日(金)より期間限定で東京ミッドタウン(港区赤坂)にてオープンします。

「富士山麓 Experience Bar」では定番の「富士山麓 樽熟原酒 50°」のほか、「富士山麓」を構成する富士御殿場蒸溜所の個性豊かな5種の原酒タイプが比較できる「富士御殿場蒸溜所の原酒タイプ飲み比べセット」や、4月に新発売した「富士山麓 シグニチャーブレンド」と「富士山麓 ブレンデッド 18年 2016」のテイastingセットも楽しめます。また、当社マスターブレンダー田中城太がお薦めする「富士山麓」とのマリアージュが楽しめるフードメニューも提供します。

さらに、期間限定にてマスターブレンダー田中城太による「富士山麓 Experience Bar」限定テイastingセミナーも開催し、「富士山麓」と富士御殿場蒸溜所の魅力をご紹介します。

同コンセプトショップを展開することで、「富士山麓」と富士御殿場蒸溜所の魅力を伝えていくとともに、ウイスキーの楽しみ方の提案を続けていきます。

■「富士御殿場蒸溜所」について

- ・1973年11月に操業開始。富士のふもとに位置し、ウイスキーづくりに理想的といえる豊かな自然に恵まれた環境。ひとつの蒸溜所でモルトウイスキー、グレーンウイスキー両方をつくり、ボトリングまで行う世界でも珍しい蒸溜所。
- ・「ワールド・ウイスキー・アワード 2017」において「富士御殿場蒸溜所 シングルグレーンウイスキー AGED 25 YEARS SMALL BATCH」が2年連続世界最優秀賞のグレーンウイスキーに輝いた。

■「富士山麓」について

- ・「富士御殿場蒸溜所」を代表するこだわりのウイスキーブランド。
- ・ラインアップは樽出しのおいしさを気軽に味わうことができる「富士山麓 樽熟原酒 50°」、今年4月に新発売した熟成のピークの原酒を厳選しブレンドした「富士山麓 シグニチャーブレンド」、稀少な長熟原酒をブレンドした「富士山麓 ブレンデッド 18年 2016」など。



■当社マスターブレンダー田中城太について

1988年キリンビールに入社。1989年にナパバレーのワイナリーに勤務後、カリフォルニア大学デービス校大学院修士課程を終了。1995年に帰国し、ワイン関連業務を担当する。2002年に再度渡米し、ケンタッキー州のフォアローゼズ蒸溜所にてバーボンの商品開発全般に携わる。帰国した2009年からは、キリンビール商品開発研究所でブレンダー業務に従事し、2010年にチーフブレンダーに、2017年には「アイコンズ・オブ・ウイスキー2017」において、「マスターディスティラー/マスターブレンダー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、当社のマスターブレンダーに就任した。



キリングループは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。

添付資料…「富士山麓 Experience Bar」概要

(本件お問い合わせ先)

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

(お客様お問い合わせ先)

キリン株式会社 キリンビールお客様相談室(フリーダイヤル) 0120-111-560
キリンホームページ <http://www.kirin.co.jp>

「富士山麓 Experience Bar」概要

1. 店舗名 富士山麓 Experience Bar
2. 期間 2017年6月16日(金)から6月30日(金)
3. 住所 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン B1 アトリウム
4. 営業時間 平日 16:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)
土日 11:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)
※定休日なし
5. 席数 50名程度 (スタンディング、着席)
6. 主なメニュー

●ドリンク

- ・「富士山麓 樽熟原酒 50° (ストレート・ロック・ハイボール)」
- ・「富士御殿場蒸溜所の原酒タイプ飲み比べセット」
- ・「富士山麓飲み比べセット」など

●フード

マスターブレンダー 田中城太がお薦めする「富士山麓」とのマリアージュが楽しめるメニューを提供。

- ・「練の昆布巻き」
- ・「黒糖羊羹」
- ・「オレンジピール」
- ・「ミックスナッツ」など

※内容は変更になる場合がございます。

7. セミナーについて

- 概要：キリンビールマスターブレンダー田中城太による
“「富士山麓 Experience Bar」限定テイastingセミナー”
- 開催場所：「富士山麓 Experience Bar」内、特設セミナースペース
- 日時：6月24日(土)と25日(日)14:00~15:00/16:00~17:00、
6月29日(木)19:00~20:00
- 応募方法：事前Web応募 (<http://www.fujisanroku.jp/campaign/>) による抽選制
(各回20名程度)となります。
応募にあたっての注意事項はURLを参照ください。
- 応募期間：6月9日(金)0時から6月18日(日)24時
- 参加費：無料

8. イメージ画像

