

『季の美 京都ドライジン』
イギリスの酒類専門誌「ザ・スピリッツ・ビジネス」で
「2016年 最も革新的な商品」を受賞！

株式会社ウイスク・イー（東京都千代田区 代表取締役 CEO：デービッド・クロール）は、『季の美 京都ドライジン』（以下『季の美』）がイギリスの酒類専門誌「ザ・スピリッツ・ビジネス」が選ぶ「2016年 最も革新的な商品」において1位を獲得したことをお知らせします。

京都で初めてスピリッツの製造免許を取得した京都蒸溜所が造る『季の美』は、ライススピリッツをベースに玉露や山椒、檜など厳選した日本ならではのボタニカルを使用したスーパープレミアムクラフトジンです。11種のボタニカルを「シトラス」、「スパイス」など6つのエレメントに分けて蒸溜した後にブレンド（“混和”）する独特な手法を用いており、要となる水には伏見の伏流水を使用しています。

この度の受賞を受けてヘッドディスティラーのアレックス・デービスは「“京都の文化や伝統、豊富な地の物が詰まった京都らしいジン”という感想をいただいています。まさに私達が目指していた味わいでありとても誇りに思います。今後もより革新的なジン造りを目指して邁進していきます。」と喜びを語っています。



酒類専門誌ザ・スピリッツ・ビジネス：「2016年 最も革新的な商品」第1位を獲得

『季の美』は2016年生産開始から約3ヶ月で3万本を販売し、2017年1月からはヨーロッパや北欧、シンガポールへと流通を始めています。年間9万本の生産を予定しており今後は限定品やコラボレーションアイテムなどの商品開発も計画しています。

『季の美 京都ドライジン』の商品概要は下記の通りです。

➤ 京都蒸溜所 『季の美 京都ドライジン』

商品名	度数	内容量	入数	品目	希望小売価格
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin	45%	700ml	6本	スピリッツ (ジン)	5,000円(税抜)

*価格は販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

➤ 日本バーテンダー協会会長 岸 久氏のテイastingコメント

特徴のあるボタニカルが混然一体となり、時間と共に変化する非常にスムーズな味わい。水割りやストレートで、また冷酒のように酒器で飲むのもおすすめです。

➤ ザ・スピリッツ・ビジネス (<http://www.thespiritsbusiness.com>)

英国の酒類専門雑誌。「最も革新的な商品」(Most Innovative Launches)は2014年から始まり、3回目となる2016年では世界の大手ブランドを抑え『季の美』が1位を獲得しました。



『季の美 京都ドライジン』



京都蒸溜所

【京都蒸溜所】

(株) ナンバーワンドリンクスが2015年京都市南区に設立。

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

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社ウィスク・イー

担当: 深山 E-mail: miyama@whisk-e.co.jp

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F

TEL: 03-3863-1501 / FAX: 03-3863-1502 HP: <http://www.whisk-e.co.jp/>