

GLENMORANGIE

報道関係各位

2020年10月吉日

幸せあふれるケーキのワクワク感を閉じ込めたウイスキー！ ドミニク・アンセルとの遊び心いっぱいのコラボレーションレシピも実現！ 「グレンモーレンジィ ケーキ」2020年11月4日（水）より限定発売

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）にて取り扱いのシングルモルト・ウイスキー、グレンモーレンジィは、ケーキを楽しむときのワクワク感や、甘くて美味しい幸せ感をウイスキーに込めた限定品「グレンモーレンジィ ケーキ」を2020年11月4日（水）より数量限定発売いたします。



左から：ドミニク・アンセル考案の「レイヤードパイナップルケーキ」、
新感覚のカクテル「ケーキカクテル」、「グレンモーレンジィ ケーキ」

「完璧すぎるウイスキー」と評されるグレンモーレンジィは、そのこだわりやフルーティーで華やかな味わいで、ウイスキービギナーからエキスパートまで幅広いファンを魅了しています。

多くの人がきっと一度は体験したであろうケーキにまつわる幸せなひととき。

誕生日に娘が焼いてくれたパイナップルケーキ、祖母のキッチンで一緒にケーキを焼いた幼少の思い出・・・。グレンモーレンジィの最高蒸留・製造責任者、ビル・ラムズデン博士は、そんな自身の幸せあふれるひとときを魔法の言葉「ケーキ（ケーキの表現のひとつ）」を語るかのように、特別なウイスキーとして閉じ込めました。それは世界三大貴腐ワイン「トカイ」の樽に由来する蜂蜜やホワイトチョコレート、果実の風味が幾層にも重なる甘美で複雑な味わいに、軽快なミントのニュアンス。ウイスキー自体がデザートとも言え、またデザートと合わせてもなお楽しさを味わえる「グレンモーレンジィ ケーキ」の完成となりました。

また今回は、クロワッサンとドーナツのハイブリッド「クロナツ(Cronut)®」で一世を風靡したニューヨーク在住のパティシエ、ドミニク・アンセルとのコラボレーションも大きな話題。@ホームレシピとして考案されたのは、ドミニク・アンセルらしい遊び心あふれるエッセンスを注ぎ込んだ「レイヤードパイナップルケーキ」。「グレンモーレンジィ ケーキ」のトロピカルなフルーティーさと、カラフルで奇想天外な楽しいペアリングが実現しました。

ウイスキーラバーだけでなく、スイーツとのペアリングも美味しい「グレンモーレンジィ ケーキ」で、ウイスキーの新しい愉しみ方にぜひトライしてみて！

GLENMORANGIE



A TALE OF CAKE

商品名 : グレンモーレンジィ ケーク

希望小売価格 : 11,000円（税抜き）

容量 : 700ml

アルコール度 : 46度

熟成樽 : バーボン樽、ハンガリー産トカイワイン樽

発売日 : 2020年11月4日（水）より順次限定発売

濃厚な黄金色の外観に反して、ピュアで鮮やかな印象の甘みと幾層にも重なる
蜂蜜やホワイトチョコレート、フルーツ、軽快なミントの複雑な味わい

外観 : 深い黄金色

香り : 複雑で濃厚、幾重にも重なるパッションフルーツ・ピーチ・洋ナシ・マンゴーの味わいが弾ける。その後、焼いたパンやオークの穏やかな香り、火打石のミネラル感が現れる。最後に、グレンモーレンジィらしい蜂蜜やバニラ、アーモンドのような香りやミルクチョコレートのニュアンスが続く。

味わい : 口に含むと、驚くほどの甘美な香りとフレッシュな味わいが同時に感じられ、弾ける風味とケーキのような蜂蜜、ホワイトチョコレート、アプリコット、アーモンドやバニラ、洋ナシの甘みが続く。

加水 : 柑橘の香りが強まり、アプリコットやエルダーフラワー、ハナスグリ、ハニー・ペーレーン（ミツバチ花粉）、桃のシロップのような味わい。



GLENMORANGIE



世界を代表する遊び心いっぱいのパティシエ ドミニク・アンセル

ニューヨークをベースに活躍する、注目のフランス人パティシエ。

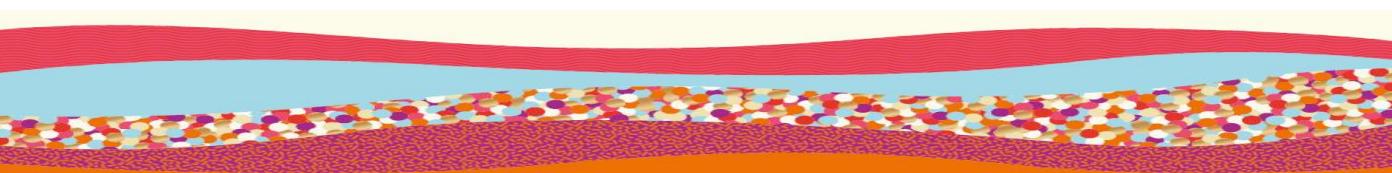
ジェームス・ビアード財団の最優秀レストラン賞を受賞した「ダニエル (Daniel)」で、エグゼクティブ・ペイストリーシェフを6年（歴代最長）勤め上げた後、2011年、33歳でニューヨーク・ソーホーにベーカリーをオープン。そこで2013年に考案した、クロワッサンとドーナツを融合させたハイブリッドなスイーツ「クロナツ (Cronut)®」は、今もなお世界中で人気を博しています (Time Magazineにて2013年のBest Inventionsに選ばれました)。

2017年、史上最年少で「The World's Best Pastry Chef 2017 (世界の最優秀パティシエ賞2017)」も受賞しています。

そのクリエイティブであり、カラフルでワクワクするスイーツは男女を問わず多くの人を魅了し続けています。

今回はグレンモーレンジのために、自宅で「グレンモーレンジィ ケーキ」とペアリングして楽しめるホームスイーツレシピを特別に考案しています。

* 「ケーキ」スペシャルページにてレシピ公開予定
<https://www.mhdkk.com/glenmorangie/sp/cake>



ウイスキーに革命を起こすサイエンティスト ビル・ラムズデン博士 グレンモーレンジィ 最高蒸留・製造責任者

グレンモーレンジィとアードベッグ蒸留所の最高蒸留・製造責任者として、全てのウイスキー造りに携わっています。

バイオケミストリー（生化学）の博士号取得という科学のバックグラウンドと、ウイスキーに携わってきた経験、芸術的センスによってその才能を発揮し、世界屈指のウイスキークリエイターとして数々の賞を受賞。ウイスキー界に革命を起こし、その名を馳せています。

常に「もしも…ならば…」という固定概念を崩す発想の持ち主で、その柔軟なアイデアで、ウッド・マネジメントのパイオニアとして、厳選された様々な樽を用いた実験的な試みや追加熟成の技術などで広く知られています。

また、世界中のワインやスピリッツの産地を旅して周り、ウイスキーに独特の個性を与える最高の樽を求めて続けています。

GLENMORANGIE



GLENMORANGIE
A Tale of
CAKE
LIMITED EDITION

グレンモーレンジィ ケーキを使ったケークテル* 「オールドファッションド ケーク」

グレンモーレンジィ ケーキのトロピカルでフルーティーなフレーバーが甘くて幸せなひとときを演出します。
パイナップル味のスイーツとペアリングするとさらに美味しさが広がります。

【材料】

50ml グレンモーレンジィ ケーキ
7.5ml ココナッツウォーター
7.5ml パイナップルシロップ
1ダッシュ ビターズ
オレンジの皮やドライパイナップル（ガーニッシュ）

【作り方】

キューブアイスを入れたグラスに全ての材料を入れ、ステアします。
最後にオレンジピール、あるいはドライパイナップルとミントの葉をガーニッシュとして添えて。

*ケークテルとは、グレンモーレンジィが考案した、
ケーキのようなデザート感覚のカクテル

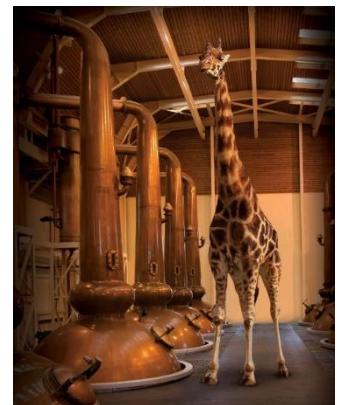
グレンモーレンジィ

グレンモーレンジィは1843年、スコットランド北部のハイランド地方、テンの町に蒸留所を設立。伝統的な製法を継承しながら、常に革新的な挑戦を重ね、こだわりの味わいを生み出してきました。

100年以上もの年月をかけて濾過されたミネラル豊富な湧き水を源水として使用し、スコットランドで最も背の高いポットスチル（蒸留器）は大人のキリンと同じ高さほどもあり、フルーティーでフローラルな成分だけが抽出されます。原木を選ぶところからこだわり抜いたグレンモーレンジィだけの特別な樽「デザイナーカスク」で熟成された複雑で奥深い味わいは、「完璧すぎるウイスキー」と称され、世界でも数々の賞を受賞しています。

WEB <https://www.mhdkk.com/glenmorangie/sp>

Facebook www.facebook.com/glenmorangieJapan



報道関係の方のお問い合わせ先：

グレンモーレンジィPR事務局（株）サニーサイドアップ） 担当：北澤（080-4952-8681）、阿部
Mail: mhd_pr@ssu.co.jp TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL: 03-5217-9731

MHD モエ ヘネシー ディアジオのCSRに関してはこちら <https://www.mhdkk.com/company/csr/>