

THE PLACE

ニュー・スタンダードはオーセンティック・バーの盲点 夏の「モヒート」に続く冬の看板商品は「ホット」と「茶飲料」がテーマ

THE PLACE 冬のカクテル・プロモーション「THE PLACE HOT COCKTAIL BAR」

東京・広尾のバー「THE PLACE(ザ・プレイス)」では11月5日(水)より、紅茶やリキュール、ブランデー、カルバドスなどを合わせた冬向けのホットカクテル・プロモーション「THE PLACE HOT COCKTAIL BAR」全16アイテムの販売を開始しました。

本企画では、お酒に強くない人も親しみやすい紅茶などのソフトドリンクを基軸として、晩秋から春先にかけて新たなバーでの過ごし方、愉しみを社会全般に提供してまいります。

今後は紅茶のほか中国茶、緑茶(日本茶)によるカクテル開発も視野に入れて、今夏に過去最高の販売数を記録し看板商品となった「Mojito(モヒート)100種類」に続く、冬の基幹商品に育ててまいります。

冬に温かい飲み物を提供していなかった“不思議の国”、バー業態

一部を除く一般的なショットバー、オーセンティック・バーでは、気温が下がる11月から2月にかけての冬季のドリンク開発が、実は遅れていました。バー業態は、カクテルブックなど既定の提供形式が存在する反面、それがバーの定石となり、季節に合わせた飲み物が提供しにくい環境でもあったのです。また、そこには厨房設備など構造上の問題を抱える店舗もありました。

年間のプロモーションは既に金太郎飴。ドリンクに関しても、他業態は宝の山

クリスマスから正月のシャンパン・プロモーションに始まり、バレンタイン、ホワイトデー、サマーカクテルにボジョレー・ヌーヴォー、そしてクリスマス。空白の月には定番「マティーニ・フェア」。バーにおける年間プロモーションといえば、既に定番が顔を並べる状態となりました。一方で、カフェ業態や居酒屋業態の季節に合わせたドリンク開発や独自性には、今日のバー業態も学ぶべき要素が多々隠れています。「夏は冷たく、そして冬は温かく」が、バー業態にも求められているのです。

バーの教本、カクテルブックは冷たい飲み物ばかり

その一方で、バーテンダーやバーでのドリンク提供の教本ともなるカクテルブックには、温かい飲み物の登場機会は実は多くはありません。また、ウイスキーのお湯割り、ホットミルク割りなど、既に認知し尽くされているものが大勢を占め、あらためて顧客に提案できる商品ではありませんでした。

THE PLACE が紅茶に着目し、その他材料も使用したホットドリンクの開発には、このような背景があったのです。



ホットドリンク・プロモーション 「THE PLACE HOT COCKTAIL BAR」

- 提供時期: 2008年11月5日(水)～2009年3月上旬を予定
 提供場所: バー「THE PLACE(ザ・プレイス)」
 東京都渋谷区広尾5-17-10 EAST WEST2F(TEL:03-5447-5505)
 営業時間 18:00～2:00(L.O. 1:00 / 日祝休)
 商品: 紅茶をベースにしたホットカクテルほか全16種類
 価格: ¥1,260から
 ※ 商品価格の他にカバー・チャージ¥1,000と10%のサービス料が加算されます。(上記すべて消費税込み)

本リリースに関するお問い合わせは、THE PLACE 長嶋 宏明まで
 連絡先: THE PLACE(TEL:03-5447-5505 / 受付時間 月曜～土曜 17:00～2:00)
 または070-5568-2719

E-Mail: nagashima@bar-place.com URL=http://www.bar-place.com

THE PLACE

●紅茶を基点にリキュール、ウイスキー、ワインの使用も

本企画「THE PLACE HOT COCKTAIL BAR」では、16種類のホットドリンクを「TEA COCKTAIL SALOON」(ティー・カクテル・サルーン/サルーンは“酒場”の意)と「HOT COCKTAIL SALOON」(ホット・カクテル・サルーン)の2グループに分け、その中で用途や気分に応じたカクテル選びができるようにナビゲートします。

TEA COCKTAIL SALOONでは、リキュールやブランデー、ウイスキーなど副材料との相性が楽しめる紅茶類をホットサービスし、副材料をお好みで少しずつ混ぜていただくことにより顧客個々の好みの味を探するという、バーでの新たな遊びを提供します。

またHOT COCKTAIL SALOONでは、果実やハーブ、ナッツ系などそれぞれのリキュールとフルーツジュース、赤白のワインなどのカクテルをホットで提供するもの。『心温まるひとときを過ごすため』『疲れを癒しリラックスするためのホットドリンク』など、気分や用途に応じたカクテルを紹介します。

初年度となる本企画は茶系ホットカクテル8種類を含めた16種類でスタートし、茶葉ごとの副材料との相性によって拡張させる予定です。また紅茶に限らず中国工夫茶や日本茶など、産地、形状によるバリエーション増加も視野に入れて、ショットバー、オーセンティック・バーにおける新たなスタンダード化を目指してまいります。

●メニュー内容

TEA COCKTAIL SALOON

～ダーズリン、セイロン、プーアル、など紅茶や中国茶とお酒のホットな関係～

●お茶とフルーツリキュールの出逢いと発見

No.1	TEA + クレーム・ド・フランボワーズ(20ml)	¥1,260
No.2	TEA + クレーム・ド・カシス(20ml)	¥1,260
No.3	TEA + アマレット(20ml)	¥1,260

●バニラの香り豊かな甘いひと時のお供に

No.4	TEA + ガリアーノ(20ml)	¥1,260
------	-------------------	--------

●ブランデー、ウイスキーで楽しむ、相性抜群のTEA COCKTAIL

No.5	TEA + コニャック(20ml)	¥1,470
No.6	TEA + カルバドス(20ml)	¥1,470
No.7	TEA + スコッチ・ウイスキー(20ml)	¥1,470

●高まる探究心と新しい発見を求めて…

No.8	TEA + YOUR SELECT	
	(TEA + お好み 1種(20ml))	¥1,260
	(TEA + お好み 2種(各 20ml))	¥1,470

HOT COCKTAIL SALOON

～リキュール、ワイン、フルーツジュースで新しいバーの暖かな過ごし方～

●心温まるひとときを過ごすためのホットドリンク (各 ¥1,680)

No.9	ブランデー、アマレット、オレンジジュース
No.10	ブランデー、ハチミツ、オレンジジュース
No.11	ガリアーノ、ダークラム、マンゴージュース
No.12	コーヒールリキュール、チョコレートリキュール、ミルク

●疲れを癒し、リラックスするためのホットドリンク(各 ¥1,470)

No.13	スーズ、レモンジュース、シャルトリューズ・ヴェール、ミネラルウォーター、スペアミント、ローズマリー
No.14	カンパリ、チェリー・ブランデー、ピーチ・リキュール、レモンジュース、クランベリージュース

●新しいバーライフを楽しく過ごすためのホットドリンク(各 ¥1,680)

No.15	白ワイン、ブランデー、ハチミツ、グレープフルーツジュース、コアントロー
No.16	赤ワイン、ブランデー、ハチミツ、オレンジジュース、コアントロー

本リリースに関するお問い合わせは、THE PLACE 長嶋 宏明まで
 連絡先: THE PLACE(TEL:03-5447-5505 / 受付時間 月曜～土曜 17:00～2:00)
 または070-5568-2719

E-Mail: nagashima@bar-place.com URL=http://www.bar-place.com

THE PLACE

TEA COCKTAIL SALOON

～ダーズリン、セイロン、プーアル、など紅茶や中国茶とお酒のホットな関係～

●お茶とフルーツリキュールの出逢いと発見

- No.1 TEA + クレーム・ド・フランボワーズ(20ml) ¥1,260
- No.2 TEA + クレーム・ド・カシス(20ml) ¥1,260
- No.3 TEA + アマレット(20ml) ¥1,260

●バニラの香り豊かな甘いひと時のお供に

- No.4 TEA + ガリアーノ(20ml) ¥1,260

●ブランデー、ウイスキーで楽しむ、相性抜群のTEA COCKTAIL

- No.5 TEA + コニャック(20ml) ¥1,470
- No.6 TEA + カルパドス(20ml) ¥1,470
- No.7 TEA + スコッチ・ウイスキー(20ml) ¥1,470

●高まる探究心と新しい発見を求めて・・・

- No.8 TEA + YOUR SELECT
(TEA + お好み1種(20ml) ¥1,260)
(TEA + お好み2種(各20ml) ¥1,470)



HOT COCKTAIL BAR

HOT COCKTAIL SALOON

～リキュール、ワイン、フルーツジュースで新しいバーの暖かな過ごし方～

●心温まるひとときを過ごすためのホットドリンク(各¥1,680)

- No.9 ブランデー、アマレット、オレンジジュース
- No.10 ブランデー、ハチミツ、オレンジジュース
- No.11 ガリアーノ、ダークラム、マンゴージュース
- No.12 コーヒーリキュール、チョコレートリキュール、ミルク

●疲れを癒し、リラックスするためのホットドリンク(各¥1,470)

- No.13 スーズ、レモンジュース、シャルトリューズ・ヴェール、ミネラルウォーター、スペアミント、ローズマリー
- No.14 カンパリ、チェリー・ブランデー、ピーチ・リキュール、レモンジュース、クランベリージュース

●新しいバーライフを楽しく過ごすためのホットドリンク(各¥1,680)

- No.15 白ワイン、ブランデー、ハチミツ、グレープフルーツジュース、コアントロー
- No.16 赤ワイン、ブランデー、ハチミツ、オレンジジュース、コアントロー



THE PLACE

THE PLACE について

ザ・プレイスは、「その場所で、今日は何をして遊びましょうか」をモットーに、商品構成や企画、プロモーションやコミュニケーション、サービスに至るまでのすべてにおいて、大人の遊び場を提供することに重点を置いて活動するオーセンティック・バーです。2006年に実施したカクテル企画「100 Mojitos」は、サマーカクテルの代表格「モヒート」をバリエーションで100種類揃えてヒット。3年目となった2008年夏には過去最高の杯数を売り上げ、名実ともに看板商品に育成することができております。

ドリンクの制作やサービスはクラシックスタイルに基づいて提供しておりますが、2005年春からはフレア・バーテンディングにおける広報本部としての役割も果たし、わが国における飲料文化の発信地としての役割も担っております。

チーフバーテンダーは、山の上ホテルで約20年にわたり活躍してきた山本隆範が務め、カクテルやウイスキー、ワイン、料理と幅広い商品知識と技術で皆さまをお迎えしております。さらに2007年3月からは、狸穴のバー、ガスライトで毛利隆雄氏に師事した経歴を持つ大沼進時を迎え、チーフバーテンダー2人制にて営業を行っております。

また、マーケティングとPRを担当する長嶋宏明は、全日本フレア・バーテンダーズ協会の広報本部長を務めながら、THE PLACEのプロモーターとしての活動を行っております。

THE PLACE ウェブサイト = <http://www.bar-place.com>

所在地: 〒150-0012
東京都渋谷区広尾5-17-10 EASTWEST 2F
TEL: (03)5447-5505 FAX: (03)5447-5507
営業時間: 18:00~2:00(最終入店1:00) 日・祝休
開業日: 2001年11月14日

社会にアイデアを発信するバー

ザ・プレイスでは、「100 Mojito」に限らず、「遊び」を体現できる様々な可能性に挑戦してまいります。カクテルや飲料の企画に限らず、一般的な用途の真逆で展開する人数限定のメールマガジン、顧客とのコミュニケーションから新たな商品企画を行なうなど、更なる取り組みが続いてまいります。

シングルモルトの自由で創造性を秘めた新しいオーダースタイル「スクラム」や、メールマガジンで連載中の古くから伝わる「クラシック・カクテル」の新たなメニュー・コンテンツ化など、今秋以降も常に遊びと発見を提供するバーとして、社会にアイデアを発信してまいります。どうぞご注目下さい。

本リリースに関するお問い合わせは、THE PLACE 長嶋 宏明まで
連絡先: THE PLACE(TEL:03-5447-5505 / 受付時間 月曜~土曜 17:00~2:00)
または070-5568-2719
E-Mail: nagashima@bar-place.com URL=<http://www.bar-place.com>