開業３０周年のホテル イル・パラッツォで、新名物！「九州・沖縄クラフトジンツアー」を開催

ホテル イル・パラッツォ（福岡市中央区春吉3-13-1、代表取締役社長：葛和伸隆）は、2019年3月1日（金） から5月31日（金）
の期間、ホテル2Fの「ラウンジアンコムスト」にてメイドイン九州のジンが楽しめる「九州・沖縄クラフトジンツアー」を開催いたします。
クラフトジンとは、ボタニカルな素材を用いて、職人の強いこだわりと高い技術のもとで造られた少量生産のジンのことで、今や世界的ブームになっています。中でも「ジャパニーズクラフトジン」は高い評価を得ています。柚子やスダチなどの和柑橘から山椒や生姜といった日本古来のスパイス、さらに玉露や煎茶、桜、檜などの素材を使うのが特徴で、日本らしい繊細な味が表現されていると世界中から注目を集めています。そして、ここ九州・沖縄は、ジンと同じ蒸留製法による焼酎や泡盛のメッカで、酒造蔵では確かな蒸留技術と設備をそのまま応用したクラフトジン造りが盛んに行われており、言わば“ジャパニーズクラフトジンの生産大国”なのです。
ホテルが厳選したクラフトジンは、芋焼酎・米焼酎・麦焼酎、泡盛などのベースとなるスピリッツが県別にわかりやすく分散されており、6種類のジンと3種類のトニックウォーター、12種類のガーニッシュを組み合わせて自分好みでオーダーする「オリジナル・ジントニック」や、個性の異なる4種類のジンをお好みの飲み方で味わえる「飲み比べセット」など、ジンがお好きな方はもちろん、ジンに詳しくない方、お酒が苦手な方も大歓迎です。九州旅行の思い出に、是非ここでしか味わえない最高の一杯をお楽しみください。
【九州・沖縄クラフトジンツアー 概要】
◆期間 ：2019年3月1日（金） から5月31日（金）
◆開催店舗 ：ホテル イル・パラッツォ「ラウンジアンコムスト」（ホテル2F）
◆料金(税サ別) ：オリジナル・ジントニック1,500円、飲み比べセット2,000円
◆時間 ：15：00～24：00（ラストオーダー～23:30まで）
◆ご予約・お問合せ：「ラウンジアンコムスト」TEL: 092-716-3330

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com