

2024年12月19日

コートヤード・マリオット銀座東武バー KORIN

**新鋭蒸留所より初リリースのウイスキー 銀座東武バー KORIN にて提供開始！****吉田電材蒸留所ウイスキーキャンペーン 2024年12月20日（金）より**

株式会社東武ホテルマネジメント

株式会社東武ホテルマネジメント（本社：東京都墨田区）の運営するコートヤード・マリオット銀座東武ホテル（所在地：東京都中央区）内の地下1階、銀座東武バー KORIN において、吉田電材蒸留所（所在地：新潟県村上市 所有社：吉田電材工業株式会社 本社：東京都台東区）のウイスキーを取り扱い開始いたしました。

コートヤード・マリオット銀座東武バー KORIN は有限会社アズザクロウフライが運営を担い、国産銘酒を多数取り揃えるホテルのメンバー。この度、バーテンダー丸田恵利加が吉田電材蒸留所のブランドアンバサダーに就任いたしました。

吉田電材蒸留所は2024年の東京ウイスキー&スピリッツコンペティションにてベスト・ジャパニーズ・クラフト・ディスティラリーを受賞。現在まではイベント用の未熟成原酒のみの販売でしたが、2024年12月に初めてのプレ定番商品がリリースされます。

商品リリースとアンバサダー就任に合わせて銀座東武バー KORIN ではウイスキーキャンペーンを開催いたします。

リリースされた商品は1年熟成のグリーンウイスキー、原料として北海道産のデントコーンをメインに使用し、その味わいはチョコレートコーティングしたりんごの蜜漬のような香りに加え、出汁のような旨味と控えめなスパイシーさが特徴の原酒となっております。銀座東武バー KORIN では、ストレート、ロック、カクテルなど多彩な味わい方でご提供いたします。

近年価値が高騰しているジャパニーズウイスキーの新たな息吹。銀座東武バー KORIN にてぜひご賞味ください。

記

**吉田電材蒸留所ウイスキーキャンペーン 概要****【期間】** 2024年12月20日（金）～2025年1月18日（土）**【提供時間】** 18:00～23:30

<b>【参考価格】</b> 吉田電材ウイスキー 1年熟成	1,900円
吉田電材ハイボール	2,300円
吉田電材オールドファッションド	2,300円

（すべて税込） 他カクテルでの提供も可能



製品イメージ



提供イメージ

以上



## バーテンダー 丸田 恵利加

2010年に広告代理店を退社後バーテンダーの道に進む。ダイニングバーなどを経験した後、2015年に六本木のクラシックバーにてセカンドとして勤務。並行してパフォーマンスバーテンダーとして企業パーティーなどでステージショーをおこなう。2019年に現在の会社アズザクロウフライに転職。現在は本部マネージャーとして新店舗の立ち上げやカクテル開発などをおこなう。



## コートヤード・マリオット銀座東武ホテル

Tokyo Ginza Hotel

所在地 東京都中央区銀座6-14-10  
 総客室数 196室  
 付帯施設 料飲施設(3店舗) 宴会場 結婚式場 フィットネスセンター サテライトオフィス  
 テナント施設(飲食店3店、物販店2店)  
 開業年 1987年 (2023年全面改装リニューアル)  
 運営会社 株式会社東武ホテルマネジメント



## コートヤード・マリオット銀座東武バー KORIN

場所 ホテル地下1階  
 営業時間 月～土 12:00～23:30 (ティータイム 12:00～21:00  
 バータイム 18:00～23:30 ラストオーダー23:00)  
 日・祝 12:00～19:00 (バー営業なし)  
 店舗特徴 テーブルチャージなし※バータイムのシガールーム利用は1名様1,000円のテーブルチャージ  
 ドレスコードなし、店内表示価格はサービス料消費税をすべて含んで表記  
 参考価格 アルコール類 1,500円～(税サ込) 日本茶 1,000円～(税サ込)

クラシカルな雰囲気を残しながら時代に合わせた新しい要素を取り込んだホテルのメインバー。ジャパニーズウイスキーや国産クラフトジン、ビールなども国産銘柄を中心に多様な酒類を取り揃える他、日本茶や甘味にも注力しデイタイムより営業。シガールームも併設。



入口



店内



酒類イメージ



## 吉田電材蒸留所 GRAIN WHISKEY DISTILLERY

### 吉田電材蒸留所

商号 吉田電材工業株式会社  
 場所 新潟県村上市宿田 344-1  
 年間生産量 100kℓ (アルコール度数 62%)

2022年に産業・医療機器の設計製造を行う吉田電材工業株式会社が、日本で初めてのグリーンウイスキー専門のクラフト蒸留所を立ち上げ、従来のグリーンウイスキーとは異なった穀物の味わいを引き出したラウドグリーンウイスキーを製造している。



蒸留所外観



蒸留器



製造イメージ

以上