

アンミステーカブリー タンカレー プロモーション

特典 1 タンカレー ブランド アドバイザー金子 道人 氏、鎌田 真理 氏によるワークショップセミナーにご招待

会 場	内 容		
全国3箇所にて順次実施予定 東京 / 名古屋 / 大阪	・タンカレーのこだわり(蒸留方法・ボタニカル) ・タンカレーとカクテル素材の相性 ・海外のワールドクラスバーのカクテル&テクニック グローバルトレンド ・ワークショップ、ブラインドテイasting	 ワールドクラス 2015 世界チャンピオン 金子 道人 氏 LAMP BAR (奈良)	 ワールドクラス 2009 日本代表 鎌田 真理 氏 ザ・ペニンシュラ東京(東京)
日 時	2019年12月～順次実施予定		

※詳細とお申し込みにつきましては、キリン営業担当者までお問い合わせください。

特典 2 アンミステーカブリー タンカレー プロモーション サポート

期 間	2019年12月～	対象商品	タンカレー ロンドン ドライジン タンカレー ナンバーテン
企画概要	期間中に、タンカレー ロンドン ドライジン6本 または タンカレー ナンバーテン3本お取引につき、 プロモーションキット(1キット)を進呈。	申込方法	下記のご注文書に必要事項をご記入の上、 キリン営業担当者にお渡しください。

POP(ポスター・メニュー)



オプション ブラインドテイastingキット

ご希望の店舗様に差し上げます。



※画像はイメージです。景品、POP類のデザイン・仕様は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

アンミステーカブリー タンカレー キットご注文書

ご注文本数	タンカレー ロンドン ドライジン	本	合計	商品配達 希望日	承り日	月	日
	タンカレー ナンバーテン	本	本				
※期間中に、タンカレー ロンドン ドライジン6本、またはタンカレー ナンバーテン3本をご購入ください。							

キット申込数	POP/ポスター・メニュー	テーブルカード (5枚)	セット	オプション/ブラインド テイastingキット	テーブルカード (5枚)	セット
	B2ポスター (2枚)	テーブルカードスタンド (5個)	セット	テイastingシート (100枚)	リボン (100本)	セット
	A4半裁メニュー (10枚)	フレグランスオイル&リード スティック(2個/5本)	セット	A4半裁メニュー (10枚)	タンカレー オリジナル ステッカー(100枚)	セット

飲食店様	貴店名	〒	酒販店 様名
	ご住所		
	TEL	※電話番号は市外局番から必ずご記入ください。	貴店 ご担当者名

キリン 担当者 情報	統括本部 支社名	部署名	担当者名	キリン業務連絡欄
	TEL	FAX	社員No	

【ワンウェイ容器について】

飲食店様が業務用に使われたワンウェイびん・ペットボトル・缶の空容器は、廃棄物処理法により飲食店様ご自身で処理することになっており、空容器の処理にかかる費用は、飲食店様でご負担いただくことになっております。事業廃棄物として処理する場合は、各市町村で定められたルールに基づき処理ください。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。キリンビール株式会社



間違いなく、“タンカレー”

UNMISTAKABLY
Tanqueray



アンミステーカブリー タンカレー
プロモーション

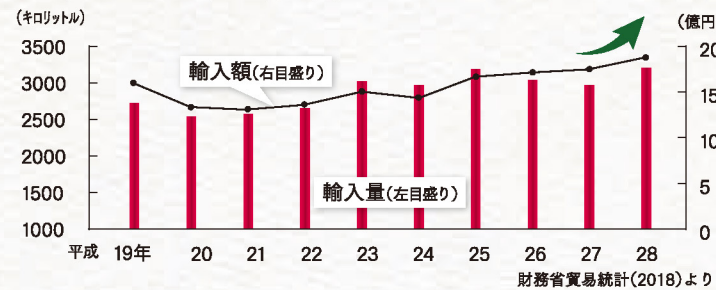
TRENDS IN CRAFT GIN MARKET

高まるクラフトジンへの注目と“自分に合う”ジン選びのニーズ

世界的な クラフトジンブームが到来

地域や生産者の個性を発揮できるクラフトジンは、世界に6,000種以上あるとされ、日本でも2017年の「クラフトジン元年」を境に注目を集めています。

ジン輸入量および輸入額の推移



「自分に合うジンを、楽しく、
納得して選びたい」というニーズの高まり

数多くのクラフトジンが次々と登場している中、自分が選べるべきジン、自分に合うジンを「納得感」をもって「楽しく」見つけたいと思うジンファンが増えています。

ABOUT TANQUERAY

厳選されたボタニカルと180年以上変わらない伝統のレシピ・
蒸留器が生み出すクラフトジンのパイオニア“タンカレー”



創業以来、こだわりの製法で
造られている、洗練された
キレのある味わいが特長

**タンカレー
ロンドン ドライジン**

アルコール度数：47.3%
容量：750ml



ボタニカルと生のフルーツが
醸し出すエレガントで繊細な
味わいが特長

**タンカレー
ナンバーテン**

アルコール度数：47.3%
容量：750ml

ポットスチルの1基「オールドトム」

熟成させた高級ボタニカルの風味を
加えるためにこだわりの4回蒸留を行
なっています。



小型蒸留機「タイニーテン」

世界で初めて、蒸留過程でフレッシュ
なシトラスフルーツを丸ごと利用してい
ます。



タンカレー創業者、チャールズ・タンカレーが細部までこだわり抜いたボタニカルのセレクト。伝統のレシピと製法を受け継ぎ、独自の味を守り続けています。

タンカレー ロンドン ドライ ジン・ナンバーテン共通のボタニカル



ジュニパーベリー コリアンダー アンジェリカルート リコリス

タンカレー ナンバーテン独自のボタニカル



カモミール ライム グレープフルーツ オレンジ

UNMISTAKABLY

Tanqueray



「自分に合うジンを、楽しく、納得して選びたい」という思いにお応えすべく、タンカレーの
唯一無二の価値に改めて気づいていただくためのプロモーションをご用意いたしました。

特典1
セミナー
バーテンダー様
向け

WORKSHOP SEMINAR

ワークショップセミナーご招待

タンカレーのブランドアドバイザーがカクテルメイクの知見や
注目すべき世界での事例をワークショップを通してご紹介します！

アンミスターカブリー・タンカレー プログラム監修
タンカレー ブランド アドバイザー



金子 道人 氏
LAMP BAR (奈良)

世界
ワイルド
チャンピ
オン
2015



鎌田 真理 氏
ザ・ベニンシュア東京 (東京)

ワ
イルド
クラ
ス
2009

タンカレーの
こだわり
(蒸留方法・ボタニカル)

タンカレーと
カクテル素材の相性

海外のワイルド
クラスパーの
カクテル&テクニック
グローバルトレンド

ワークショップ、
ブラインド
テイスティング

特典2
貴店様
お客様
向け

BLIND TASTING CHALLENGE

ブラインドテイスティング チャレンジ

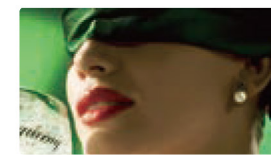
アンミスターカブリー タンカレー キットをご活用いただき、
お客様にジンやタンカレーの魅力を楽しんで体感して頂きます！

チャレンジ方法

※お客様に目隠ししていただく際には、スツールから転げ落ちたりグラスを倒したりしないよう周囲の安全に十分ご配慮いただきますようお願いいたします。

STEP.1

リボンで目隠し！



「これからタンカレーを含めた3種のジンをご用意します！」
※注ぐ目安はストレートで10mlぐらい

STEP.2

ストレートでテイスティング！



「3種のジンのうち、タンカレーはどれか
当ててください！」

STEP.3

トニック割りを愉しむ！



「タンカレー&トニックで
唯一無二の味わいを愉しみください！」



◀ チャレンジクリアでタンカレー オリジナルステッカーをプレゼント！