SHINANOYA presents Learning & Discovery

# 酒の探求セミナー



クライドサイド蒸溜所 **Special Tasting** 

# ECLYDESIDE DISTILLER

スコットランドのクライドサイド蒸留所は、インディペンデントボトラー「ADラトレー社」 のオーナー、ティム・モリソン氏が2017年に設立。彼の家系は100年にわたりウイスキー 業界を牽引し、ボウモア蒸留所の運営にも携わってきました。

こだわりの大麦はローランド地方の契約農家から調達し、発酵には約72時間をかけ、伝 統的な2回蒸留を採用。そんなクライドサイド蒸留所の魅力を蒸留所長アリステア・マ クドナルド氏がたっぷり語ります!

## ウイスキーテイスティング 発見&体験セミナー!



15:30~16:30(受付15:15~)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内 Wにて

ご予約・お問い合わせ

cask フリーダイヤル

0120-470-811

予約受付時間 14:00~22:00

LINE UP!

参加費: 2,200円(稅込)

- ②クライドサイド ナピア (シェリー樽熟成)
- ③カスクアイラ
- 4)カスクオークニー15年
- ⑤カスクスペイサイド シェリー12年



#### A.D. RATTRAY

1868年に設立し多くのウイスキーブランド の正規販売代理店として活躍。現在は「モリ ソン・ファミリー」の所有。リリースごとに完売 が続くほど人気が高く、他のボトラーには真 似できない優れたコストパフォーマンスが 魅力。モリソン・ファミリーの強いコネクショ ンが支える安定した高品質が、世界中のウ イスキーファンから支持を集めている。



#### 有限会社 THREE RIVERS

①クライドサイド ストブクロス(バーボン樽熟成) 2003年創業。ウイスキーを中心としたスピリッ ツ全般の輸入専門商社で、数多くのスコット ランドの蒸留所やボトラーズブランドの正規 輸入を手掛ける。創業当初から高品質のお 酒を造る生産者を日本に紹介し続けている。

ドサイド蒸留所 所長 ア・マクドナルド氏

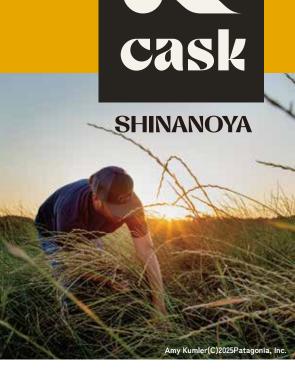
【注意事項】\*参加は20歳以上の方に限らせていただきます。\*当日撮影が入ることがあります。 写真は一部、イベントのアーカイブを信濃屋の記録として使用 させていただきます。お客様が写り込む可能性がありますことを予めご了承頂けますようお願いいたします。\*飲酒を伴うイベントのため、公共交通機関での ご来場をお願いいたします。

SHINANOYA presents Learning & Discovery

# 食の探求セミナー

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。





## なぜパタゴニアが 食品を扱うのか?

信濃屋がなぜアウトドア企業と・・・?

2025年2月22日(土)

12:00~14:00(11:30~受付開始)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 Cask内レストラン「W」にて

参加費:¥5,000(税込) セミナー&ランチコース(ドリンク付き)

## ◎セミナー『なぜパタゴニアが食品を扱うのか?』

- ・アウトドア企業 パタゴニアとは
- ・創業者のイヴォン・シュイナードの想い
- ・パタゴニア プロビジョンズとは?
- ・リジェネラティブ・オーガニックとは?
- ・信濃屋との取り組み
- ・今後の食と環境と食と作り手

# 

## ◎スペシャルランチ

【環境と日本の伝統を大切にした体に優しいランチコース】

特別な 限定販売

- ・環境や日本の伝統を考えた限定セット
- ・パタゴニア プロビジョンズ オリジナル自然酒 2 本セット(おちょこ付)

## patagonia

PROVISIONS'



#### 講師

パタゴニア プロビジョンズ ディレクター

### 近藤 勝宏氏

パタゴニア日本支社マーケティング部門のマネージャーなどを経て、現職。日頃からサーフィンやスノーボードなどを愛好し、自然と親しみながら、自然に則した農法による米つくりや農業に挑戦し、より環境負荷の少ないライフスタイルを探求している。

