

< 報道関係者各位 >

2024年8月吉日

プルマン東京田町

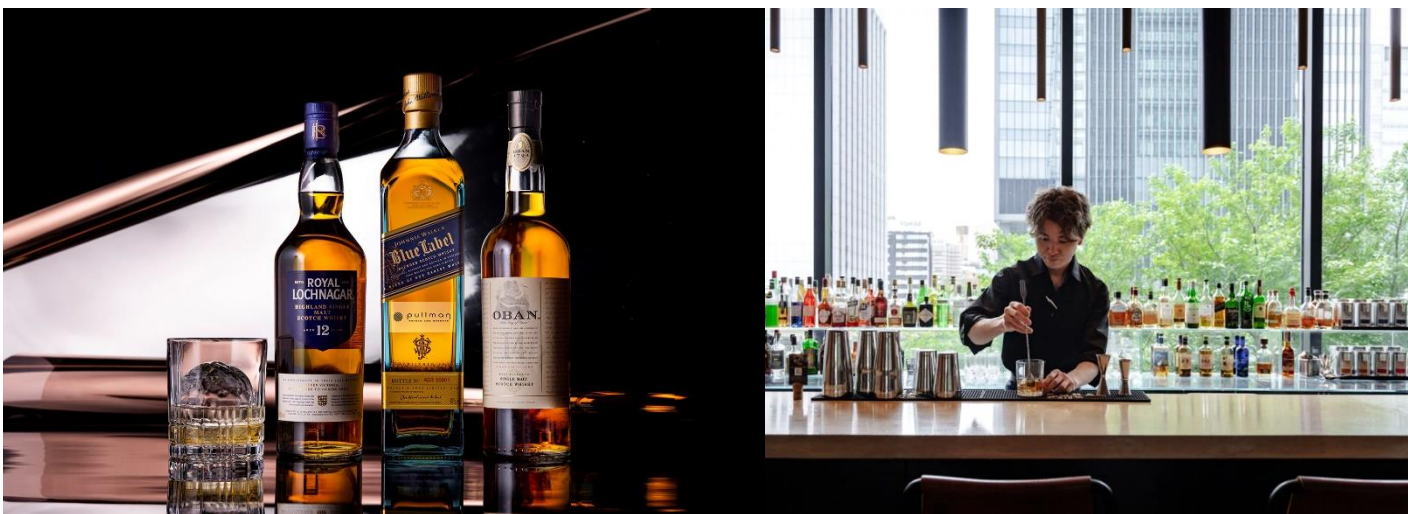
プルマン東京田町 JUNCTION

秋の夜長に楽しむ大人のサステナブルなひととき

『ウイスキーフェア ~A Better & Sustainable Future~』開催

~ホテルならではのシームレスなボトルキープサービスの展開も~

ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーのプレミアムライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）では、「ウイスキーフェア ~A Better & Sustainable Future~」を2024年9月1日(日)~11月30日(土)まで開催いたします。



選りすぐりのウイスキーをラウンジ&バー JUNCTION でご堪能いただける、プルマンのウイスキーフェア。今秋は、環境に優しい製造プロセスや素材を使用し、未来を見据えたウイスキーのセレクションをご用意しました。秋の風情と調和した贅沢なひとときをお楽しみください。

サステナブルなウイスキーで秋の夜長を楽しむ

秋の風情を感じながらサステナブルな体験をお届けする「ウイスキーフェア ~A Better & Sustainable Future~」。環境に配慮したウイスキーセレクションと、プルマン東京田町ならではの独自のボトルキープサービスで心地よい時間をお過ごしください。

ウイスキーセレクションとサステナブルな取り組み(抜粋)

【ジョニーウォーカーブルーラベル】

一万樽に一樽と称される、極めて希少な原酒のみを使用したブレンド。神秘性、希少性、高貴さを象徴する「青」を冠したジョニーウォーカーの最高峰。芳香で力強く、微かにスモーキーな味わいが特徴。
※プルマン東京田町口ゴ入りのオリジナルボトルを数量限定でご用意しております。

・醸造所のサステナブルな取り組み（自然保護と森林再生）

原産地であるスコットランドの自然を保護。未来の世代のために復元する取り組みとして、泥炭地の保全や森林再生を行う。これまでにスコットランドに40万本以上の植林を実施しており、2025年までに100万本の植林を目指している。

【オーバン 14年】

ハイランドならではのまろやかで芳醇な味わいと、アイランズ特有の力強いピートの香りという、ふたつの世界を体験させてくれる個性豊かなウイスキー。

・醸造所のサステナブルな取り組み（バイオ燃料の導入と水削減イニシアチブ）

2018年にバイオ燃料に切り替え、カーボンフットプリントを98%削減。2020年に水削減イニシアチブを導入し、週80,000リットルの節水を達成している。植物由来の燃料を使用し、脱炭素に貢献。また、再生可能な天然ガス（Renewable Natural Gas: RNG）を利用し、CO₂排出量を削減している。



【ロイヤルロッシュナガー 12年】

1845年創立の英国王室御用達の証"ロイヤル"の冠を授与された歴史ある蒸留所。スコットランドの中で最も小さい蒸留所の一つ。最初は甘く、ピリッとした酸味が追いついてくる心地よい味わいは、受け継がれる伝統の製法でつくられているウイスキーの特長。

・醸造所のサステナブルな取り組み（廃棄物のリサイクル）

ドラフ（蒸留後に残る穀物残渣）を地元の動物の餌へ、ポットエール（酵母が豊富な液体）を地元の畑に肥料として利用し、埋立地への廃棄物ゼロを目指している。持続可能な観光へのコミットメントとして、権威あるグリーンツーリズムゴールド賞を受賞している。

プルマン東京田町のサステナブルな取り組みはこちらをご覧ください。

<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/pullman-tokyo-tamachi/sustainability>

垣根を超えたボトルキープサービス



プルマン東京田町のボトルキープサービスは、ホテルならではの自由度の高いシームレスな体験をご提供します。

JUNCTION でお買い求めいただいたウィスキーのボトルは、館内のすべてのレストラン&バーでご利用いただけます。ラウンジやルーフトップバーだけでなく、ランチタイムのレストランのテラス席やご朝食会場など、どのシーンでもお名前をお伝えただけで、お客様のボトルをご提供いたします。プルマンならではのライフスタイルに寄り添った柔軟なボトルキープサービスで、心地よいひとときをお過ごしください。

◆プルマン東京田町『ウィスキーフェア ～A Better & Sustainable Future～』提供概要

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時間：11:30 - 23:00 (お飲み物 L.O. 22:30)

場所：JUNCTION

所在地：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

電話：03-6400-5855 (プルマン東京田町 代表)

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/sustainable-whisky-fair/>

メニュー：

ジョニーウォーカーブルーラベル Glass ¥5,000 Bottle ¥80,000

オーバン14年 Glass ¥3,000 Bottle ¥35,000

ロイヤルロッドホナガー 12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥20,000

※ボトルセットチャージ、シートチャージ、サービス料はございません。

※表記は税込みです。

※割りものは¥300～となります。

※ボトルの保管期間は3か月間です。

※ボトルのご購入は JUNCTION までお申し付けください。ご購入後は館内すべてのアウトレットでご利用いただけます。

※ご宿泊部屋にボトルをお持ち込みになる場合はお預かりの対象外となります。

ラウンジ&バー JUNCTION



プルマン東京田町のロビーラウンジである「JUNCTION」は、その名の通り人々が行きかう賑やかな交差点（ジャンクション）をイメージしています。国際的なラウンジ、クールな遊び場、便利なワークスペースが1つになった場所。訪れるゲストに活気溢れるインスピレーションを受けてほしいという思いから、大人のための洗練された遊び心をコンセプトに、シーズナルプロモーションやイベントなどを行っています。

プルマン東京田町について

フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の栄誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を3年連続受賞。昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトップバー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR 駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地：東京都港区芝浦3-1-21

総支配人：Dean Daniels

開業日：2018年10月1日

電話番号：03-6400-5855

E-mail：HB137@accor.com

アクセス：JR 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

Instagram：<https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>

Twitter：<https://twitter.com/PullmanTokyo>

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当：広報 青木(090-6810-8827)

TEL：03-6400-5855 FAX：03-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com