

2022年12月20日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



1日1組様限定、夕食前にゆったりとイチローズモルトを堪能 ときたまひみつきち COMORIVER でウイスキーアペタイム提供開始



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役 山崎寿樹）が運営する運営する「ときたまひみつきち COMORIVER」（埼玉県比企郡ときがわ町）は、2022年12月20日より、宿泊者さま向けのオプションメニューとして夕暮れ時を楽しむ「ウイスキーアペタイム」をご提供します。

コモリバラウンジエリアの暖炉前スペースで、秩父が生んだ人気ウイスキー「イチローズモルト」を贅沢に6種類も味わっていただけます。お食事の前にゆったりとした時間をお過ごしいただく、1日1組様限定のサービスです。

■暖炉前でウイスキーを楽しむアペタイム

場所：ときたまひみつきち COMORIVER ラウンジ内暖炉前エリア

時間：18:00～19:00

金額：5,000円/1名

※1日1組様限定、事前予約制（宿泊予約の際にオプションよりお選びください）

<イチローズモルト>

イチローズモルトは埼玉県秩父市にある株式会社ベンチャーウイスキーが手掛けるウイスキーブランド。創業者の肥土伊知郎の名を冠し、世界最高峰のウイスキーの品評会「ワールド・ウイスキー・アワード」では5年連続世界最高賞を受賞しています。

<本プランで選べるイチローズモルト6種類>

●Ichiro's Malt & Grain ホワイトラベル

秩父のモルト原酒を中心として世界の5大ウイスキーをブレンドした、複雑な香りの変化を飲み方に合わせて楽しめるブレンデッドウイスキー。アルコール度数 46%

●Ichiro's Malt Double Distilleries

羽生蒸溜所と秩父蒸溜所の原酒をバッティングし、それぞれの個性を最大限引き出したウイスキー。商品名は、2つの蒸溜所(ディスティラリー)を使用した事に由来する

●Ichiro's Malt MWR

多種多様なモルト樽を使用して、バッティング後にミズナラの樽でさらに後熟させた商品。ミズナラ樽特有の甘味や心地よい樽香が特徴。アルコール度数 46%

●Ichiro's Malt Wine Wood Reserve

バーボンバレルで熟成された様々なモルト原酒を、赤ワインの樽で後熟させたブレンデッドモルト。バランスの良いタンニン感や、滑らかな甘さの余韻が長く続きます。アルコール度数 46%

●Ichiro's Malt & Grain Limited Edition

貯蔵庫で大切に熟成されている原酒の中でも、10年以上長期間熟成された原酒を選びブレンド。奥行きのある熟成感とともに、心地よい余韻がいつまでも続きます。

●Ichiro's Malt & Grain クラシカルエディション

クラシカルエディションはモルト原酒の比率を高め、スモーキー且つ柔らかで複雑な香り。原酒の個性がしっかりと表現されており、長い余韻と香りの変化が楽しめます。丁寧なブレンドによって完成した繊細な香りや深い味わいのクラシカルなイチローズモルト。

■ときたまひみつち COMORIVER

美しい都幾川の清流沿い、川と自然に囲まれて「すごもり」したくなる里山グランピングリゾート。BBQ、グランピング、アウトドアサウナ、川遊びなど様々なアクティビティが楽しめます。

<https://comoriver.com/>



■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 広報 齊藤 070-4499-3479 saito@onsendojo.com

ときたまひみつち COMORIVER 0493-81-5477