

海に育まれたシングルモルト「タリスカー」と肉料理の宿命的なペアリングをご自宅で！

「家でも #肉タリ キャンペーン」実施中

～肉料理と相性抜群「タリスカー スパイシーハイボール」が楽しめる黒胡椒の燻製やオリジナルグッズをプレゼント～

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（以下MHD、本社：東京都千代田区神田神保町1-105神保町三井ビル13階、代表取締役社長：ブルノ・イヴォン）が取り扱う、海に育まれたシングルモルト「タリスカー」は、肉料理とタリスカーの相性抜群のペアリングをご自宅で楽しんでいただける「家でも #肉タリ キャンペーン」を、2023年11月1日（水）より全国で開始いたします。

●キャンペーンサイト：https://talisker-online.jp/cp/2023/home_mmt/



肉料理×タリスカー、略して「#肉タリ」 宿命的な出会いが生んだ極上のペアリングをご自宅で



スコットランド・スカイ島の厳しい自然と海が育んだシングルモルト、タリスカー。

タリスカーの特徴である潮風の香りとスモーキーさ、黒胡椒のようなスパイシーな味わいは、塩、胡椒で味付けをし、香ばしくローストした肉料理の特徴とマッチし、まさに相性抜群。おすすめのスタイルは、タリスカーのハイボールに黒胡椒をオントップしてつくる「タリスカー スパイシーハイボール」。

黒胡椒がタリスカーの特徴をさらに際立たせ、肉の旨みをより一層引き立てます。

今回のキャンペーンでは、対象商品「タリスカー 10年」をご購入いただいた方に、スパイシーハイボールのために開発された「黒胡椒の燻製」や、ご自宅でタリスカーをより楽しんでいただくためのオリジナルグッズをプレゼント。肉料理×タリスカーのペアリング、略して「#肉タリ」をこの機会にぜひお楽しみください。



タリスカーのハイボールに黒胡椒を振りかけた「タリスカー スパイシーハイボール」は、タリスカーの特徴である潮風の香りとスモーキーさ、スパイシーな黒胡椒の香りをさらに引き立て、肉料理と完璧にマッチする相性抜群の一杯。香ばしくローストした肉料理と共に味わえば、互いの力強い旨みを引き立て合い、一口食べればまた飲みたくなる、一口飲めばまた食べたくなる、タリスカーならではのペアリングをお楽しみいただけます。

●特製「黒胡椒の燻製」で、より特別なスパイシーハイボールに

キャンペーン対象商品の「タリスカー 10年」には、スパイシーハイボール専用で作られた「黒胡椒の燻製」が同封されています。

インド産の黒胡椒に、スコットランド産のピート（泥炭）で燻製をした特別な逸品は、スパイシーハイボールをいっそう香り高いものに仕上げます。

お好みの肉料理と合わせて、ご自宅での「#肉タリ」を思う存分お楽しみください。

●ご自宅で楽しむ、タリスカー スパイシーハイボールの作り方



ご紹介動画：<https://www.youtube.com/watch?v=tVKEYEldKA8>

- ①グラスに氷を入れ、よくかき混ぜてグラスを冷やす。氷から溶けた水は捨てる。
- ②タリスカー 10年「1」に対してソーダを「2～3」の割合でグラスに注ぐ。ソーダを氷に当てないことがコツ。
- ③タリスカーの風味を逃さないよう、かき混ぜないことがポイント。
ウイスキーとソーダの比重の違いで自然に混ざります。
大きなグラスを使う時は、マドラーでグラスの底から氷を軽く持ち上げるように1回だけステアします。
- ④黒胡椒の燻製をペッパーミルや手で砕き、氷に当てるようにふりかけて完成。黒胡椒の量はお好みでどうぞ。



キャンペーン名：家でも #肉タリ キャンペーン

実施期間：2023年11月1日（水）～2024年1月31日（水）23:59

対象商品：キャンペーンシールが貼られた「タリスカー 10年」

賞品：

【お買い上げごとに】黒胡椒の燻製（5g）

※期間中、対象商品に同梱されています。

【3本お買い上げごとに】3種から選べる、タリスカーオリジナルグッズ
（ペッパーミル、ヒノキ製カッティングボード、ホーローマグのいずれか）

※期間中、専用のキャンペーンサイトよりご応募いただけます。

応募手順：

- ① 対象商品をキャンペーン期間中に3本お買い上げ下さい。
- ② キャンペーン期間中に、キャンペーンサイトで簡単な登録手続きを行い、
お買い上げごとに同梱リーフレットのポイント取得用QRコードを読み取ってください。
キャンペーンサイトには繰り返しログインが可能です。
- ③ キャンペーン期間中に3つのポイント取得用QRコードを読み取ることで、応募フォームから
ご応募いただけます。商品の発送は応募完了後、2～3週間程度かかります。

※ご登録いただいたメールアドレスから繰り返しご応募いただけます。

※応募資格は日本国内にお住まいの20歳以上の方で、かつ賞品のお届け先が日本国内の方に限らせていただきます。

●幻の和牛「尾崎牛」がもらえるSNSキャンペーンも実施！

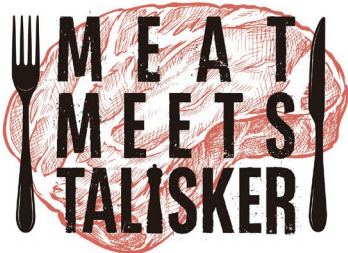
キャンペーン期間中、SNS（Facebook、Instagram、X）で、肉料理とスパイシーハイボールを楽しんでいる画像とテキストを、ハッシュタグ「#肉タリ」を付けて投稿していただいた方の中から抽選で10名様に、幻の和牛「尾崎牛」のステーキ肉をプレゼントいたします。

世界中の一流レストランからの注文が絶えないことから幻の和牛といわれる「尾崎牛」。ジューシーなうまみのあるやわらかい赤味と、くどさのないあっさりした脂が特徴の極上の味わいは、タリスカー スパイシーハイボールとも相性抜群。極上の「#肉タリ」をお楽しみいただけます。

キャンペーンサイト：https://talisker-online.jp/cp/2023/home_mmt/

お問い合わせ：タリスカーキャンペーン事務局：cp@talisker-online.jp

●飲食店でも「#肉タリ」を楽しめる、スペシャルサイトも要チェック！



肉料理とタリスカーのペアリングを提案する企画「MEAT MEETS TALISKER（ミート ミーツ タリスカー）」スペシャルサイトでは、#肉タリを味わうことができる飲食店や、ご自宅やアウトドアでの楽しみ方など、様々なコンテンツを公開しています。
あなたにぴったりの楽しみ方を見つけにきてください！

「MEAT MEETS TALISKER（ミート ミーツ タリスカー）」
スペシャルサイト：<https://talisker-online.jp/cp/2023/mmt/>



スコットランド・スカイ島が誇る、海のような潮の風味と黒胡椒を思わせるようなスパイシーさが特徴の、海に育まれたシングルモルト。

商品名：タリスカー 10年

容量：700ml

価格：5,850円（税込）

アルコール度数：45.8度

タリスカーについて

スコットランド、スカイ島で最も歴史ある蒸留所が生み出す、海に育まれたシングルモルト。スカイ島は「ミストアイランド（霧の島）」と呼ばれる自然環境の厳しい島、タリスカー蒸留所はロッホ ハーポートの入り江に位置します。その特徴は、まるで海の潮風を味わっているかのような風味と力強い黒胡椒の香味。タリスカーのすべてのラベルに書かれている「MADE BY THE SEA」は、スカイ島の厳しくも美しい自然、海への深い感謝とともに、スカイ島の自然をまさに体現したシングルモルトであることを示す言葉なのです。『宝島』の著者ロバート・ルイス・スチーブンソンに「King of Drinks（酒の王様）」と呼ばれ愛飲されたほど、世界中の熱烈なファンに長く愛され続けているシングルモルトです。



ブランドサイト： <https://talisker-online.jp/>

※20歳未満の方には提供できません。

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

※飲酒運転は法律で禁止されています。

※お酒は楽しく適量をお楽しみください。