

NEVERSINK *meets* SAKE.

— NEVERSINK に **恋** した女性と、調酒師とバーテンダーが出会ったら—

We love spirits. We love apples.
We love our planet. And, we love you.



2020 . 3 . 1 [SUN]

13:00 - 15:00 [12:30 開場]

場所 TREX TORANOMON CAFE

料金 当日 / 予約 ¥3500 [tax in]

*おつまみは当日キャッシュオン
*特製缶バッジもらえる!

予約

ご参加申込みは、
こちらから!



協賛

NEVERSINK SPIRITS JAPAN, (株)BECKPROJECT, 株式会社オーブ

EVENT CONTENTS

イベントコンテンツ

NY からやってきたりんごのクラフトジン「NEVERSINK SPIRITS GIN」と TREX TORANOMON CAFE 明酒師とスタッフ厳選日本酒、そして NEVERSINK SPIRITS GIN 公式アンバサダー甲田岳彦さんのコラボカクテルイベント開催！ NEVERSINK × 日本酒の甲田さんオリジナルカクテルや、ご来場された皆様がかくテルをつくれるワークショップまで大満足間違いなしのイベント！



Booth

1

バーテンダー甲田さんによる COCKTAIL Free flow



銀座 Bar 武蔵のバーテンダー / NEVERSINK アンバサダー甲田さんが考案する NEVERSINK × 日本酒カクテルが飲める！日本酒大好き TREX スタッフが選定した日本酒とりんごのジン NEVERSINK を見事にマッチングさせたカクテル3種をぜひお楽しみください！



Profile:

甲田 岳彦
kohda takehiko

21歳で有明会社トップノート倶楽部に卒業、即任である武蔵信一のもと、様々なスタイルのバーやレストランでキャリアを積み、「BAR武蔵」にてバーマネージャーとして活躍しながら、数々の賞を受賞。Brand Ambassadorとして活動しつつ、様々なイベントを自ら企画し、ゲストバーテンダーシフトを手掛ける。



BAR 武蔵

BAR 武蔵についてはこちら！



Booth

2

バーテンダー甲田さんによる COCKTAIL ワークショップ！



Kohda's COCKTAIL Schedule

3酒類のオリジナルカクテルは、
13:15~順次ご提供！！

ワークショップ

『甲田さんとカクテルを作ろう！』

14:20 ~ ワークショップ

バーテンダー甲田さんに新たなカクテルの魅力を
教えてもらえる、またとない機会です！



Booth

3

TREX 特製！ りんごのおつまみ



あまーいりんごがおつまみに！？
TREXの日本酒好きスタッフと料理長が
NEVERSINK × 日本酒のカクテルにあう
りんごのおつまみプレートを考案！
やみつきになること間違いなし！

Booth

4

自分で作る！ NEVERSINK × 日本酒のカクテル！

カクテルを自分で作れる！？このイベントの目玉！
NEVERSINK × 日本酒のカクテルを自分の発想と
知恵を生かして自由に作れます！バーテンダー甲田さん、
インポーター金子さん、日本酒好きスタッフとお話し
ながら自分だけのカクテルレシピを作りましょう！



TREX TORANOMON CAFE

TEL
03-6435-7581ADDRESS
〒105-0002
東京都港区西新橋2丁目17-4

次世代インバウンドを目的に、サイタルツラズムとカフェを軸とした店舗。ランチにはスピードリーかつボリュームある「TEIYOKU」を、夜は外国の方にご満足いただける日本の純酒を味わう「SAKE BAR」として、地域に寄り添い、コミュニティの中心になるカフェを目指します。



NEVERSINK COCKTAIL *Recipe*



タイトル

Her Cheeks



Title

材料

Ingredients

Neversink	10ml
あの子のほっぺ	30ml
苺	1粒
牛乳	30ml
シュガーシロップ	5ml
炭酸	適量

作り方

How to make a "Her Cheeks"

Directions

- ① ボストンシェイカーに苺を入れてマッシュし、Neversink、あの子のほっぺ、牛乳、シュガーシロップを注ぎ、氷を加えてシェイクする。
- ② 氷を入れたロックグラスにダブルステインで注ぎ入れ、炭酸を加えて軽くステアする。
- ③ フリーズドライストロベリーを振り掛けて完成です。



NEVERSINK COCKTAIL *Recipe*



タイトル

Super kawaii



Title

材料

Ingredients

Neversink infused with apple ----- 10ml

CANDY APPLE ----- 30ml

G.E.Massenez Liqueurde Pomme Verte ---5ml

作り方

How to make a "Super kawaii"

Directions

- ① Neversink infused with apple、CANDY APPLE、G.E.Massenez Liqueurde Pomme Verdeをミキシンググラスに注ぎステアする。
- ② 姫林檎の入った升到に注ぎ入れて完成です。



NEVERSINK COCKTAIL *Recipe*



タイトル Bon appetite



Title

材料

Ingredients

Neversink	10ml
Te-hajime	30ml
トマトジュース	60ml
エクストラヴァージンオリーブオイル	少々
ウスターソース	少々
セロリソルト、ブラックペッパー、乾燥パセリ	少々
ローリエ	1枚

作り方

How to make a "Bon appetite"

Directions

- ① Neversink、Te-Hajime、トマトジュース、ウスターソース、セロリソルト、エクストラヴァージンオリーブオイル、林檎蜜をブレンダーに入れて、クラッシュアイスを加えスムージーにする。
- ② ①をカクテルグラスに注ぎ、ブラックペッパー、乾燥パセリを振り掛け、ローリエ1枚をデコレーションして完成です。

NEVER SINK *meets* YOU.

タイトル

Title

材料

Ingredients

作り方

Directions

