

PHRAYA presents Meet the Craft: Bangkok Bar Show 2019 Mixology Salon X Backstage Cocktail Bar บาร์ชั้นนำ Asia's 50 Best Bars



นับเป็นอีกหนึ่งงานที่ประสบความสำเร็จทะลุเกินความคาดหมาย กับงาน Bangkok Bar Show 2019 ครั้งแรกของเมืองไทย ในระหว่าง วันที่ 29 - 30 มิถุนายน ณ ล้ง 1919 โดยในงานนี้ PHRAYAเป็นหนึ่งในผู้สนับสนุน ได้มาทำเครื่องดื่มชิกเนเจอร์สูตรพิเศษให้ผู้ร่วมงานได้ลองดื่มด่ำ สัมผัสถึงรสชาติถึงความยูนิคของ PHRAYA Gold Rum ร่มสีทองอำพัน ที่ขึ้นชื่อว่าเป็น Craft of Refinement ซึ่งหลายท่านคงได้ยินเรื่องราวของ PHRAYA มากันบ้างแล้วว่า PHRAYA เกิดมาจากแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์มาจากชาตุดั้ง 4 ชาตุดิน: การใช้วัตถุดิบจากอ้อยที่มีแหล่งกำเนิดในจังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นพื้นที่ที่นับว่ามีดินที่อุดมสมบูรณ์มากที่สุดแห่งหนึ่ง ชาตุน้ำ: การใช้น้ำที่บริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตจากแม่น้ำท่าจีน ชาตุดิน: การบ่มจากถังไม้โอ๊กที่ผ่านการลนไฟอ่อนๆ เพื่อกระตุ้นเนื้อไม้ มอบกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และ ชาตุดิน: ที่ตั้งของโรงเก็บบ่มใกล้ทะเลสาบที่มีลมเย็นพัดผ่านตลอดปี โดยใช้เวลาบ่มยาวนานถึงระหว่าง 7-12 ปีอย่างละเมียดละไม เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าความท้าทายของการบ่มรัมในประเทศไทย คือสภาพภูมิอากาศเขตร้อนที่จะทำให้รัมระเหยไปส่วนหนึ่ง แต่ข้อดีคือทำให้ได้มาซึ่งรสชาติที่ลุ่มลึก มีความซับซ้อน เป็นเอกลักษณ์ ด้วยกลิ่นหอมมาจาก วานิลลา และรสหวานที่แฝงด้วยเครื่องเทศและซิตรัส จนขึ้นแท่นรัมระดับชั้นนำของโลก การันตีด้วยรางวัลระดับโลก อาทิ รางวัลเหรียญเงินจาก International Wine & Spirit Competition 2018 และรางวัลที่นำความภาคภูมิใจสู่คนไทย คือ "World Rum Awards 2017" และยังได้รับ

ยอมรับเรื่องคุณภาพจากบาร์ชั้นนำทั่วโลกอีกด้วย

ช่วงกิจกรรม Meet the Craft PHRAYA ได้เชิญ มิกโซโลจิสต์จากบาร์ชั้นนำติดอันดับ Asia's 50 Best Bars ปี 2019 คือ Yukino Sato @ Mixology Salon บาร์ชื่อดังจากญี่ปุ่น มาทำ Guest Shift ณ ร้าน Backstage Cocktail Bar ย่านทองหล่อ เป็นอีกหนึ่งร้านค็อกเทลบาร์ของเมืองไทยที่ติดอันดับต้นๆ ใน Asia's 50 Best Bars ปี 2019 เช่นกัน Yukino Sato มาเมืองไทยเป็นครั้งแรกเพื่อมาแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมการดื่มเครื่องดื่มค็อกเทลสไตล์ญี่ปุ่นและก็ได้ทำให้เหล่าแฟนคลับที่มารอเข้าคิวจำนวนมากผิดหวังจริงๆ เพราะทุกคนได้เห็นฝีมือในการรังสรรค์ค็อกเทลอย่างประณีตและพิถีพิถันทุกขั้นตอนตามแบบฉบับคนญี่ปุ่น โดยครั้งนี้เป็นการนำเสนอ “ค็อกเทล” ที่ PHRAYA เป็นเบส และผสมผสานกับการใช้ “ชา” ที่เป็นเอกลักษณ์ของ Mixology Salon จนได้รสชาติที่น่าสนใจ 3 เมนูด้วยกัน คือ

Green Tea Fashioned ค็อกเทลสีเขียวเข้มจากชาเขียวมัทฉะคุณภาพชั้นเยี่ยม ให้รสสัมผัสที่มีความสดชื่น แต่แฝงด้วยความซับซ้อน หอมหวาน และลงตัวอย่างกลมกล่อม เวลาจิบได้กลิ่นความหอมของน้ำผึ้ง ช็อกโกแลต ให้ความตื่นเต้นแปลกใหม่จากเมนูนี้

Soba & Pineapple Cocktail ค็อกเทลแก้วนี้มีความน่าสนใจมากจนยากที่จะอธิบายออกมา เอกลักษณ์ของแก้วนี้คือใช้ Soba Tea ให้รสชาติมีความหวาน อมเปรี้ยวเล็กน้อย ได้กลิ่น Miso และงา ทำให้ได้สัมผัสกับกลิ่นไอของความเป็น ญี่ปุ่นผสมผสานเข้ากับความเป็นไทยจาก Phraya Rum ได้เป็นอย่างดี

ต่อมาเป็นแก้วสุดท้าย Baked Mango Colada ค็อกเทลแก้วนี้เป็นการเลือกใช้ชา Hojicha ให้ความรู้สึกทานอาหารเสร็จแล้ว ดบท้ายด้วยของหวาน รสชาติเหมือนข้าวเหนียวมะม่วง หอมหวานด้วยกลิ่นหอมของมะพร้าว แก้วนี้ที่ซ่อนความหวานละมุน ซับซ้อนชวนให้สัมผัส

ไฮไลท์ที่ Yukino Sato ไปเปิดตัวในงาน “Bangkok Bar Show 2019” ที่บูธ PHRAYA เรียกเสียงหือฮา สร้างความประทับใจและทำให้ทุกคนไม่กล้าระสายตาในการมาทำโชว์ PHRAYA Rum Manhattan โดยมีเทคนิค การ stir ชั้นเทพที่เป็นศาสตร์บางอย่างในการรักษาอุณหภูมิของน้ำแข็งและเหล้า เพื่อให้รสชาติของค็อกเทลออกมาอย่างดีที่สุด นั่นคือ เมื่อเสร็จสิ้นเสียงปรบมือจากผู้ร่วมงานอย่างล้นหลามเลยทีเดียว และนี่คือประสบการณ์ที่สัมผัสถึง Craft of Refinement ที่แท้จริง

ร่วมติดตามกิจกรรม PHRAYA Meet the Craft ในครั้งต่อไป ได้ที่

Facebook : <https://www.facebook.com/phrayagedrum/>

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

#MeetTheCraft #PHRAYARUM#GoldRum #Agedrum #Rum #MixologySalon
#BackstageCocktailBar #BKKBarShow