



Oslo Brewing Co X Jameson Jamie&Ginger Berliner Weisse

26-04-2021 10:04 CEST

## Jameson x Oslo Brewing Co Jamie&Ginger Berliner Weisse Beer Collaboration

Lanserer sjelden øltype til norske dagligvarebutikker

Den irske whiskeyprodusenten Jameson og det norske håndverksbryggeriet Oslo Brewing Company (OBC) har for første gang gått sammen om å lage et fatlagret øl tilpasset norske dagligvarebutikker. Salget starter i april/mai.

Fatlagrede øl i norske dagligvarebutikker er sjelden kost fordi

alkoholinnholdet ofte overstiger grensen på 4,7 prosent. Men nå blir samarbeidsbrygget Jamie & Ginger fra Jameson og OBC tilgjengelig i alle Meny-butikker over hele landet fra månedsskiftet april/mai.

## Sommerdrikk

Daglig leder i OBC, Dimitri Yogaratnam, sier Jamie & Ginger er en hyllest til den klassiske cocktailen ved samme navn.

– Vanligvis er fatlagret øl tungt, har høy alkoholprosent og appellerer kanskje spesielt til ølentusiaster. Vi ønsket derimot å lage et lettdrikkelig øl som passer godt i den lyse årstiden og som hyller sommeren, forteller Dimitri.

Han framholder at Jamie & Ginger minner om en «Cocktail sour». Ølet ble lagret på Jameson-fat i tre måneder, før fersk lime og ingefærjuice ble tilsatt. Deretter ble brygget tappet på flasker.

– Ølet kombinerer nyanserte toner av vanilje og eik fra whiskey-fatene til Jameson, med en Berliner Weisse tilsatt fersk lime og ingefær. Med Jamie & Ginger viser vi at fatlagring er en teknikk for å skape subtile nyanser og en langt mer utviklet smak, fortsetter Yogaratnam.

## Gjør Meny mer attraktiv

Meny skal være en kjede hvor kundene finner et stort utvalg, sier kategorisjef for lokalmat og spesialiteter, Eivind Haalien.

– Helt siden 2014/15 har vi løftet håndverksøl, og hatt flere samarbeidsøl med utvalgte bryggerier.

Jameson er en sterk internasjonal merkevare, og det er morsomt at det irske whiskeymerket samarbeider med et norsk håndverksbryggeri.

Haalien mener Jamie & Ginger vil vekke Meny-kundenes oppmerksomhet.

– Det er viktig med levende sortimenter, det gjør Meny mer attraktiv.

Kategorisjefen har selv smakt ølet, og legger ikke skjul på at han fikk seg en overraskelse.

– Jeg hadde selvsagt fått beskrivelsen på forhånd, og da gjør man seg opp en mening om retning og smak. Da jeg smakte ølet var det overraskende friskt, lettdrikkelig og en anelse syrlig. Jeg tenkte at dette ikke er et øl lagret på whiskeyfat. Men boom – plutselig kom ettersmaken av whiskeyfatene. Dette er ikke bare et øl, men egentlig en god sommerdrink, sier Haalien.

Utrolig spennende

Samarbeidet mellom Jameson og OBC startet for to år siden. Det første brygget ble lansert i fjor, og var en kraftig barley wine som ble solgt via Vinmonopolet og utvalgte utesteder.

Yogaratanam poengterer at samarbeidet med Jameson og Pernod Ricard både er morsomt, inspirerende og motiverende.

– De har latt oss være kreative og støttet oss gjennom hele prosessen. Det er ingen overdrivelse å si at også dette prosjektet har gitt mersmak, og at vi håper på et nytt samarbeidsbrygg neste år, sier han.

Porteføljesjef for Jameson Irish Whiskey i Pernod Ricard Norway, Lydia Moore, er spent på mottakelsen ølet får.

– Det er utrolig spennende å lansere et nytt øl i norsk dagligvare. Vi håper og tror at mange vil synes Jamie & Ginger smaker godt og forfriskende, sier hun.

### **Fakta om Oslo Brewing Company:**

– Etablert i Oslo i 2015.

– Brygger øl som selges i både dagligvare og uteliv.

– Har stadig økt produksjonen – fra 80.000 liter i 2017 til 150.000 liter i fjor.

– Har egen ølbar i Tokyo.

- Eksporterer til Europa, Asia og USA.

### **Fakta om Jameson Irish Whiskey:**

- Jameson er en irsk whiskey som er produsert siden 1780.
- John Jameson kjøpte destilleriet i Dublin i 1880, derav navnet.
- Jameson er i dag en del av drikkevareselskapet Pernod Ricard.
- Malting og gjæring foregår fortsatt i Dublin, mens destillasjonsverket er flyttet til [Cork](#).

For ytterligere informasjon, kontakt porteføljesjef Lydia Moore på [lydia.moore@pernod-ricard.com](mailto:lydia.moore@pernod-ricard.com) eller 907 50 845.

---

Pernod Ricard Norway er en av Norges ledende vin- og brennevinsimportører og er datterselskap av franske Pernod Ricard, en av verdens største aktører på vin og brennevin. Pernod Ricard har en sterk portefølje av kjente internasjonale premium merkevarer og opererer i over 80 land i verden.

Pernod Ricard Norway har kjente merkenavn som blant annet Absolut Vodka, Havana Club, Jameson, Jacob's Creek, The Glenlivet, Aberlour, Ballantine's, Chivas Regal, Beefeater, Perrier-Jouët og Martell i sin portefølje.

## Kontaktpersoner



### **Khaled Kortas**

Pressekontakt

Marketing Manager Spirits & Champagne  
Spirits & Champagne

khaled.kortas@pernod-ricard.com

+47 4818 6791



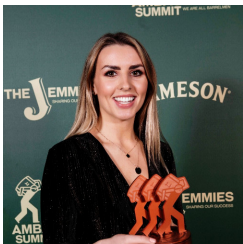
### **Knut Skoglund**

Pressekontakt

Senior Brand Ambassador Spirits & Wines  
Spirits & Wines

knut.skoglund@pernod-ricard.com

+4791161778



### **Lydia Moore**

Pressekontakt

Portfolio Manager

Irish Whiskies / Gins / Apéritifs

lydia.moore@pernod-ricard.com

004790750845



### **Marit Brønn**

Pressekontakt

Trade Activation Manager / Portfolio Manager  
Rum / Tequila / Mezcal / Minttu

marit.bronn@pernod-ricard.com

+4790915606



### **Mikkel K. Olsson**

Pressekontakt

Managing Director

mikkel.olsson@pernod-ricard.com

+4748402931