

PRESS RELEASE

「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」との進化系焼酎カクテル
和のスイーツカクテル「懐古」「新風」10月16日(水)より提供！

～コンセプトは「温故知新」。和菓子との新たな楽しみ方も体感。～

濱田酒造株式会社(本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長：浜田雄一郎)は、本格麦焼酎「うかぜ」をベースに考案したカクテル2種を、「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」(所在地：京都市中京区船屋町420、総支配人：鳥山 誠)内の「THE BAR」にて、2024年10月16日(水)より提供開始します。※「浜」の字は旧字体。



(和のスイーツカクテル「懐古」「新風」/「摘み果 葡萄」/本格麦焼酎「うかぜ」)

日本の伝統的酒造り(焼酎、日本酒、泡盛など)がユネスコ無形文化遺産に選定され、早ければ年内にも登録される見込みです。国の伝統産業が国際的な認知を獲得しようとする機運の中、アジアや欧米を中心に、本格焼酎をカクテルで広める取り組みも活発化しています。当社は、「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」とのコラボレーションにより、今年4月から「香りで癒す焼酎カクテル」をテーマに、本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～」とボタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN spicy&citrus」を使ったオリジナルカクテルを国内外のお客様に提供中です。

<https://www.barld.com/post/2024-04-01hamadasyuzou-x-royalparkhotels>

伝統文化は、革新を重ねることで、未来へと継承されていきます。今回の和のスイーツカクテルのコンセプトは、「温故知新」。4種類の原酒のブレンドから生まれた本格麦焼酎「うかぜ」がベースです。故き(ふるき)を温めて(たずねて)新しきを知る。過去(伝統)を大切にしつつ、新しいエッセンスを取り入れることで生まれた、京都発の“おもてなしカクテル”「懐古」「新風」を10月16日(水)から提供開始いたします。和のスイーツカクテル「懐古」に京菓子處 鼓月の和菓子「摘み果 葡萄」と付け合わせることで、「京都の和」をさらに味わうことができます。

日本の伝統文化が息づく京都から、お客様が一日を終えられた最後にふさわしい、これまで体験したことのない新たな一杯を、上質な癒しのひとときと共にお届けいたします。

【和のスイーツカクテルについて】

【THE BAR バーテンダー 小室健太】



「今回のカクテルベースは、『うかぜ』。4種類の原酒を1%単位でブレンドした本格麦焼酎です。155年以上の歴史ある老舗焼酎メーカーでありながら、日本のスピリッツに新しい風を吹き込もうと挑む姿勢にインスパイアされました。今回のカクテルでは、焼酎と和菓子のペアリングという新たな楽しみ方も体感いただけます。当ホテルのコンセプトは「あたらしい、あなたに気づく。」。和のスイーツカクテルを通じ、さまざまな「気づき」や「発見」を得て、一日の終わりにリラックスした時間を過ごしていただけたら嬉しいです」。

「懐古 (かいこ)・摘み果 葡萄 付」



京都三大祭りのひとつ「時代祭」の時期。行列で京の都を堂々と歩む馬の姿と、西部開拓時代の馬に乗って牛の世話をする「牛飼い」から名付けられたカクテル「カウボーイ」から、「懐古」の着想を得ました。カクテルの器は、江戸時代初期から広がった清水焼。カウボーイのベースであるバーボンウイスキーを日本のスピリッツである麦焼酎「うかぜ」で和酒らしさを演出。ひんやりとしたクリーミーな質感の中に焼酎らしさを表現。さらに、和のスイーツカクテルにふさわしい和菓子として、京菓子處 鼓月の「摘み果 葡萄」を添えました。
価格：1,897 円※表示料金には消費税、サービス料が含まれます。

「新風 (しんぷう)」



これまでにない作り方や飲み方で、カクテルのムーブメントを巻き起こしたいという想いを込め、「新風」と命名。ベースの「うかぜ」は鹿児島方言で「大風」。「京都ウイスキー西陣織黒帯」を加えることで焼酎とジャパニーズ・ウイスキーの競演を実現。新たな風が吹き込む様子をライムピールで演出しました。また、味の変化を楽しむために、バニラシロップをスポイトでお好みの量を入れる“最後の仕上げを飲み手に委ねる”体験スタイルも、斬新なアプローチです。和をベースにした新たなスイーツカクテルをご堪能いただけます。

価格：1,518 円 ※表示料金には消費税・サービス料が含まれます。

【本格麦焼酎「うかぜ」】



新たな麦焼酎へ挑戦として、2023年の創業155周年を機に発売。焼酎王国鹿児島から新たな麦焼酎の風を吹かせていく想いを込め、鹿児島の方言で「うかぜ」と命名。個性豊かな4つの原酒を1%単位の高度なブレンド技術により、スッキリとした味わいの中にも、ビスケットやパンを思わせる「甘芳ばしさ」と麦本来の味わいを感じる酒質を実現し、ラベルには4種の原酒の調和（麦らしさ・マイルドなコク・豊かな香り・瑞々しさ）を表現。今年の「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション（IWSC）」で金賞を受賞し、海外でも評価を獲得しています。

「うかぜ」ブランドサイト：https://www.hamadasyuzou.co.jp/ukaze_brand/

【京菓子處 鼓月「摘み果 葡萄（つみか ぶどう）」】



摘みたての葡萄のような果実感が楽しめる焼き饅頭です。「餡：果肉＝5：5」の葡萄餡は、赤ワイン風味の蜜に漬けた干し葡萄が芳醇な風味を引き出し、シャキシャキとした果肉感やフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

（京菓子處 鼓月 広報 鳥飼優介氏 コメント）

「懐古」のクリーミーな味わいと口の中で広がる「うかぜ」の風味に、「摘み果葡萄」のジューシーな葡萄餡と練乳を加えた生地のもろやかさが加わることで一つのスイーツが完成したように感じました。懐古を通じて「和菓子」と「焼酎」の新しい可能性を多くの方に体感して頂きたいです。」

商品紹介：<https://kogetsu-ec.com/SHOP/304005/357372/list.html>

【ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都「THE BAR」について】

「あたらしい、あなたに気づく。」をコンセプトに、滞在しながら、さまざまな「気づき」「発見」をしていただくホテルとして 2022 年 4 月に開業。京都という街に点在する歴史や文化、ホテルのレストランやパティスリーでの体験したことのない味、ラウンジで語り生まれるインスピレーションなど、街とホテルでの滞在を通してゲストがあたらしい自分自身に気づき、よりアップデートされた日常へと帰っていただく体験を提供しています。「THE BAR」では、僅か 9 席の特別な空間の中で、地元・京都や国産のウイスキーやフルーツを使った多彩なカクテルをお楽しみいただけます。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック京都：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/>

THE BAR：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/dining/bar/>



【株式会社鼓月について】

2024 年に創業 79 年目を迎えた京菓子處 鼓月。看板商品の「プレミアム千寿せんべい」をはじめ、代表銘菓の「華」や果実饅頭「摘み果シリーズ」を販売しています。また、京菓子のノウハウを活かした洋菓子ブランド「Pâtisserie KINEEL 京都」、スポーツ向けの特製羊羹「anpower (アンパワー)」を展開し「思い出作りのお手伝い」を理念にお菓子の製造販売を行う、トータルスイーツカンパニーです。伝統を守りながらも、鼓月はこれからも新しいことに挑戦し続け、長く愛される会社を目指しています。

株式会社鼓月：<https://www.kogetsu.com/>



【浜田酒造について】

鹿児島県いちき串木野市明治元年創業の老舗焼酎蔵。伝兵衛蔵・傳藏院蔵（でんぞういんぐら）・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が『伝統』『革新』『継承』という核となる焼酎づくりの理念を体現。その取り組みが評価され、2023年の「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」において、「焼酎プロデューサートロフィー」を受賞。主な銘柄は、本格芋焼酎「海童」「赤兎馬」「だいやめ」や、本格麦焼酎「隠し蔵」「うかぜ」など。



伝統の「伝兵衛蔵」



革新の「傳藏院蔵」



継承の「金山蔵」

浜田酒造：<https://www.hamadasyuzou.co.jp/>

“和のスイーツカクテル” コラボレーション記念！ Instagram フォロー& 「いいね」 キャンペーン実施決定！

今回のコラボレーションを記念して、カクテル「新風」を 1,000円（消費税・サービス料込） で楽しめる Instagram キャンペーンを実施します。

■実施期間：2024年10月16日（水）～11月30日（土）

■参加方法

1. ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都・京菓子處 鼓月・浜田酒造の各公式 Instagram をフォロー
2. ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都の「新風」の投稿を「いいね」
3. フォロー& 「いいね」した画面を「THE BAR」のバーテンダーに見せるだけ

浜田酒造：<https://www.instagram.com/hamadasyuzou/>

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都：<https://www.instagram.com/iconickyoto/>

京菓子處 鼓月：<https://www.instagram.com/kogetsu.ig.official/>

当社はこれからも本格焼酎の魅力を消費者の皆様にお伝えし、感謝を感動の一杯に込めて、「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」の実現に向けて、邁進いたします。

【お問い合わせ先】

浜田酒造株式会社 お客様相談室

TEL: 0996-21-5260（平日 9:00～17:00 土・日・祝日を除く）

Email: info@hamadasyuzou.co.jp