

世界で愛されるサントリージャパニーズクラフトジン「ROKU 〈六〉」
和の伝統と感性が息づく街・京都で初のブランドイベントを開催！

茶室空間と、Cuzen Matcha とのコラボカクテルで日本の夏の旬を堪能
「Experience the Season —ひとくちに、六つの旬が咲く。—」

8月8日(木)～8月19日(月)、京都 新風館で開催



サントリー（株）は、サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU 〈六〉」ブランドのイベント「Experience the Season —ひとくちに、六つの旬が咲く。—」を、新風館（京都市中京区）にて、8月8日（木）から8月19日（月）の期間限定で開催します。

「Experience the Season —ひとくちに、六つの旬が咲く。—」は、“日本の四季が育んだ6種の和素材を使用したジャパニーズクラフトジン”という「ROKU 〈六〉」のブランドコンセプトを体感いただけるイベントです。第2弾となる今回は、「ROKU 〈六〉」の味わいを構成する夏の旬の和素材「煎茶」「玉露」に焦点を当て、和の伝統と革新や「お茶文化」の拠点であり、世界に向けた文化交流の地である京都でイベントを開催します。

イベントでは、華道家 萩原亮大氏が監修した、茶室からインスパイアを受けた没入感のある瑞々しい野山の景色を模した空間を演出。挽きたての抹茶を楽しめるCuzen Matcha（空禅抹茶）を使用した「ROKU 〈六〉 Matcha Martini」ほか、「ROKU 〈六〉」を使用したオリジナルドリンクを通じて、夏の旬を感じられる味わいをお楽しみいただけます。また、「香りインスタレーション」では、「ROKU 〈六〉」を構成する6種の和素材の香りをブレンドしながら、その繊細で華やかな香りを体感いただけます。

▼開催内容

□名 称：「Experience the Season 一ひとくちに、六つの旬が咲く。」

□営業期間：2024年8月8日（木）～2024年8月19日（月）

□営業時間：

・8月8日（木） 18：30 ～ 21：00

・8月9日（金）～18日（日） 11：00 ～ 21：00

・8月19日（月） 11：00 ～ 19：00

（営業終了30分前にラストオーダー）

□場所：新風館（京都府京都市中京区烏丸通姉小路下ル場之町586-2）

▼イベント内容

<茶室空間>

「ROKU 〈六〉」に使用されている日本の四季が育んだ6種の和素材のうち、夏の旬である「煎茶」や「玉露」をテーマに、「ROKU 〈六〉」の世界観を象徴的に表現。華道家 萩原亮大氏が監修した、茶室からインスパイアを受けた没入感のある瑞々しい野山の景色を模した空間です。

<香りインスタレーション>

「ROKU 〈六〉」を構成する日本の四季が育んだ6種の和素材の香りを体感しながら、それらをブレンドすることで、「ROKU 〈六〉」の繊細で華やかな香りがつくれる過程を体感いただけます。

<ROKU 〈六〉 POP-UP BAR>

「ROKU 〈六〉」を使った定番のジンソーダや、夏を楽しむ「ROKU 〈六〉 ジンソーダ-すだち-」に加え、本イベント限定で、Cuzen Matcha（空禅抹茶）を使ったオリジナルカクテル「ROKU 〈六〉 Matcha Martini」をご提供します。



写真左から

「ROKU<六> ジンソーダ」(500 円)、「ROKU<六> ジンソーダ -すだち-」(600 円)、「ROKU <六> Matcha Martini」(700 円)、「生姜と紫蘇の ROKU <六> スマッシュ」(700 円)

※価格はすべて税込み

▼Cuzen Matcha (空禅抹茶) について

サントリーでペットボトル茶飲料の開発をしてきた創業者が「より美味しいお茶を 世界中のお客様へ届けたい」と設立した抹茶ブランド。

茶葉本来の味を手軽はに楽しめる抹茶マシンを開発し、抹茶を茶葉で流通させる挑戦により、日本のお茶生産者や

地球環境にも好循環を生むことを目指す。2020 年 10 月 米国カリフォルニアにて創業。2021 年 7 月 逆輸入ブランドとして日本上陸。



▼華道家 萩原亮大氏について

2016 年より華道家 (雅号: 界然) としての活動をスタート。「花を生けることは花を吊うこと」と捉えその意味を探求しながら花自身をも喜ばせ人の記憶に残る花いけを志す。生命力溢れる力強い作品やダイナミックな LIVE パフォーマンスを寺社仏閣など他、全国で展開。国内



外を旅しながらその土地の人・自然・文化を混ぜ合わせ「土地が喜ぶ」作品をつくり続ける。四国最古の禅寺での石庭プロデュースや茶の湯のアート集団「The TEA-ROOM」メンバーとしてのアーティスト活動など多彩な表現で花の可能性を追求。2021 年には東京両国にオルタナティブスペース「花萬界然」を構え、多ジャンルのアーティストとのコラボレーション作品の制作やイベントなど、独自の「華道」を様々な形で追求し続ける。

<https://www.instagram.com/ryota0724>

▼サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」について

サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」ブランドは、日本ならではの6種のボタニカル※1（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）と伝統的なジンのボタニカルを使用しています。2017年の発売以来、味わいとパッケージにご好評いただいております。60カ国以上※2でお取り扱いいただき、海外の販売ボリュームが約9割を占める、世界でも評価の高いグローバルブランドです。

日本国内でも2023年の販売数量は対前年159%と極めて好調に推移しました。

※1 草根木皮（そうこんもくひ）

※2 2023年末時点

以 上