

和の素材を使用した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  
「Experience the Season—ひとくちに、六つの旬が咲く。—」

## オープニングセレモニーに三浦翔平さんが登場！

一足先にイベントを体験した三浦さん  
「涼しげな空間で華やかな香りが広がる『ROKU〈六〉』を味わって贅沢。  
夏の旬の和食にも合わせたいです。」

サントリー株式会社は、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。また、「ROKU〈六〉」にとって初の京都でのイベント開催を祝し、初日となる8月8日（木）にオープニングセレモニーを開催しました。

セレモニーにはゲストとして俳優の三浦翔平さんが夏の京都を感じさせる浴衣姿で登場。一足先に「ROKU〈六〉」をつくる四季の6種の和の素材を感じるインスタレーションを体験いただくとともに、イベントで提供される「ROKU〈六〉ジンソーダ」で乾杯を行いました。



## イベントレポート

### 三浦さんが浴衣姿で乾杯！京都での初イベントをお祝い

オープニングセレモニーでは、俳優の三浦翔平さんが夏の京都を感じさせる浴衣姿で登場。イベントのスタートを祝し、「ROKU〈六〉 ジンソーダ」で乾杯をした三浦さんは「おいしいですね。口当たりはキリッとしているんですが、6種の和の素材がバランスよくブレンドされていて繊細な味わいです。華やかな香りも広がりますね」と、その味わいを表現。ジンとは海外のお酒というイメージが強かったそうですが、「『ROKU〈六〉』は和の素材でできているので、優しい味わいで飲みやすく、食事と一緒にでもおいしくいただけます。夏の京都なら、ハモや夏野菜のおぼんざいなどが合うのではないのでしょうか。また、普段の自宅での食事と合わせると、食卓が華やかになりそうです」と語りました。



### 三浦さんが普段の生活で意識している “日本らしさへのこだわり”は「家族と春夏秋冬を楽しむこと」

そして、発表会の最後には、6種の和の素材でつくられている「ROKU〈六〉」にちなんで、三浦さんが普段の生活の中で取り入れている“日本らしさ”へのこだわりをフリップで発表。「春夏秋冬を大事にしている、日本の四季を、家族と楽しむようにしています。春はお花見、夏は海に行き、秋は紅葉を見て、冬は雪に触れるという、日本ならではの四季折々の楽しみを子どもに教えているところです」語りました。また、今年の夏は「ずっと撮影があったので、まだ夏らしい思い出がない」とのこと。「子どもはまだ海で足元までしかつかなかったことがないので、今年の夏は初めて浅瀬でパシャパシャと水遊びさせようかなと思っています」と、ご家族で大切にされている四季の楽しみを教えてくださいました。



### 一足先にイベントを体験した三浦さん 「本物の植物や氷のオブジェから雫が落ち、入だけで涼しげな空間でした」

セレモニーの前には、イベントでも体験できる、6種の和の素材の香りを組み合わせ、「ROKU〈六〉」の華やかな香りにつくられる過程を体感する「香りインスタレーション」を三浦さんに体験いただきました。「『煎茶』はしっかり渋みもあり、すっきり爽やか。『玉露』は僕も好きなんです。煎茶とは違い、深みのあるまろやかな香りです。そして、6種の香りを合わせると、バランスのよい繊細な『ROKU〈六〉』の香りになりますね。こんなにも変わるものなんですね。」と、香りの変化を驚かされていました。



その後、6種の和の素材のうち、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した茶室空間で「ROKU〈六〉 ジンソーダ」を試飲。空間を華やかに彩る華道家の萩原亮大（はぎわら・りょうた）さんが監修した装花の展示には、「この空間に入だけで涼しげで、空間の世界観と『ROKU〈六〉』のイメージがぴったり合っていて、とても素晴らしかったです。使われている植物はすべて本物。つららに見立てた氷のオブジェからは雫が落ち、その下の水面に波紋が広がっていました。こんな空間で『ROKU〈六〉』をいただけるのは贅沢ですね」と、感想を語りました。



## 「Experience the Season —ひとくちに、六つの旬が咲く。—」イベント開催概要

- 名称： 「Experience the Season —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
- 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）
- 内容： 華道家 萩原亮大氏が監修した、装花に彩られた「茶室空間」  
「ROKU〈六〉」を構成する6種の和の素材の香りをブレンド・体感する「香りインスタレーション」  
「ROKU〈六〉POP-UP BAR」での空禅抹茶を使用したオリジナルカクテルなどの販売など

※イベント詳細については下記オフィシャル素材フォルダに格納している告知リリースをご確認ください。

## ジャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」について

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