

世界のプレミアムジンランキング第2位※1

サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」

ブランド初のコンセプトショップを6月18日(水)オープン

## 「茶室 BAR ROKKAN by ROKU GIN」

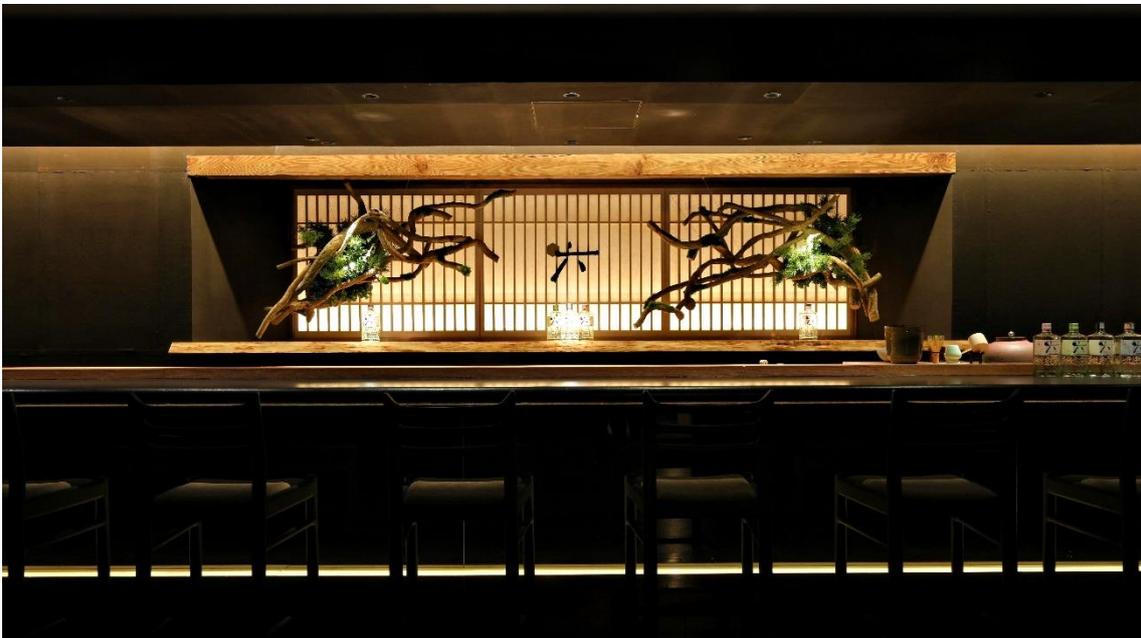
～25年街開きで注目が集まる高輪エリアに、上質なブランド体験拠点を開業。

桜・柚子の原料酒テイastingや、旬を味わう四季のペアリングなど提供。

ジン市場のさらなる拡大に向けブランド接点を創出～

サントリー株式会社は、サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」初のコンセプトショップ「茶室 BAR ROKKAN by ROKU GIN」（以下、「ROKKAN」）を、グランドプリンスホテル高輪（〒108-8612 東京都港区高輪3-13-1）に6月18日（水）より約1年間にわたってオープンいたします。

※1 2024年販売数量 IWSR2025 データより（平均売価30米ドル以上銘柄）



「ROKKAN」は、五感と心の“六感（ROKKAN）”で四季を楽しむ「茶室 BAR」です。日本の四季が生んだ和素材を使用した「ROKU〈六〉」を、日本で古くから四季とともに親しまれてきた茶室の空間でお楽しみいただけます。

「ROKKAN」では、事前予約制の「ジャパニーズクラフトジン ROKU〈六〉体験コース」と、事前予約不要でROKU〈六〉を使用したアラカルトメニューをお楽しみいただけるBAR営業の二部制で営業いたします。ジンの奥深さ、そして和素材を“旬”の時期に収穫し、鮮度を保ったまま浸漬・蒸溜している「ROKU〈六〉」のこだわりを体感いただけます。

原料であるボタニカルに触れる体験や、「ROKU〈六〉」を使用した四季のカクテルと和菓子のフードペアリング、「ROKU〈六〉」限定品を使ったメニューなど、コンセプトショップならではのコンテンツをご体験下さい。

#### ■「茶室 BAR ROKKAN by ROKU GIN」について

<営業情報>

体験コースとバー営業で時間帯をわけて営業します。

□「ジャパニーズクラフトジン ROKU〈六〉体験コース」（事前予約制/税込み1名5,000円）

ジャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」に込められた和素材の旬の香りや丁寧なものづくりについて、茶会の流れを通して体感していただくコースです。

はじめには、ジンというお酒について触れ、茶室では「ROKU〈六〉」に使用している桜・柚子の原料酒と共にご試飲いただき、最後には、季節のカクテルと和菓子のペアリングをご用意しております。喧騒を離れた静かな空間で、「ROKU〈六〉」と和の感性が織りなす新しい体験をお楽しみください。

予約可能時間：①15:30～17:00 / ②17:00～18:30



□Bar Time

「ROKU 〈六〉」を使用したオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。

営業時間：18:30～23:00（ラストオーダー22:30）



●主要カクテルメニュー

カクテルの考案者は、Asia's 50 Best Bar※2 に名を連ねるバーでマネージャーを務めたバーテンダーや、大手ホテルバーにて経験を持つ実力者たちが手がけています。

※2 イギリスの William Reed Business Media（ウィリアム・リード・ビジネス・メディア）がアジア圏バーの TOP50 ランキングを毎年発表するバーアワード。



写真左上から（価格は全て税込み）

- ・ 季節の六ジンソーダ (1,200 円)
- ・ ROKKAN マティーニ (1,400 円)
- ・ 柚子ギムレット (1,400 円)
- ・ 寿ネグローニ (1,400 円)
- ・ 抹茶マティーニ (1,400 円)
- ・ 浅蒸し煎茶割り (1,200 円)
- ・ ペアリングフライトセット (2,500 円)

●カクテルと和菓子のペアリングコース（事前予約制/1名 5,000円）

Bar Time の営業時間内に事前予約制でカクテルと和菓子のペアリングコースをご用意しています。四季の訪れを感じながら、季節ごとの香りや素材を表現したカクテルと和菓子のペアリング（全4種）をお楽しみいただくコースです。

予約可能時間：①18:30～20:30 / ②20:30～22:30 (Bar Time は 23:00 まで)



写真左から

- ・「花霞と桜のねりきりのペアリング」※単品 2,000円
- ・「朝涼とアイスみつ豆のペアリング」※単品 2,000円
- ・「秋声と栗きんとんと生姜のハッ橋のペアリング」※単品 2,000円
- ・「雪見と白あんのおしるこのペアリング」※単品 2,000円

■「茶室 BAR ROKKAN by ROKU GIN」概要

□名称：「茶室 BAR ROKKAN by ROKU GIN」

□営業期間：2025年6月18日（水）～2026年6月30日（火）※日・祝日休

□場所：グランドプリンスホテル高輪内 B1（〒108-8612 東京都港区高輪3-13-1）

□公式 HP：<https://rokkan6.jp>

□予約 URL：[https://booking.ebica.jp/webstv/plan\\_search/e014001557/34990](https://booking.ebica.jp/webstv/plan_search/e014001557/34990)

□営業時間：体験コースとバー営業の二部制で営業します。

・体験コース：①15:30～17:00 / ②17:00～18:30

・Bar Time：18:30～23:00（ラストオーダー22:30）



#### ■「茶室 BAR ROKKAN by ROKU GIN」クラウドファンディング

「ROKKAN」のオープンを記念し、クラウドファンディングサイト「Makuake」にて応援購入をしていただいた方を対象に、「ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉体験コース」（要予約）を優先的にご予約いただけます。

- ・販売形式：「Makuake」でのクラウドファンディング
- ・販売用 URL：<https://www.makuake.com/project/rokkan/>
- ・販売開始：6月19日（木）午前11時～

※6月17日（火）午前11時～よりHP事前公開

- ・特典内容：「ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉体験コース」（要予約）

#### ■サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU 〈六〉」・「サントリージン」について

2017年に誕生した「ROKU 〈六〉」ブランドは、日本ならではの6種のボタニカル<sup>※3</sup>（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）と伝統的なジンの8種<sup>※4</sup>のボタニカルを使用しています。「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房」にて、蒸溜器の使い分けや蒸溜方法を工夫することで、多彩な原料酒をつくりだし、匠の技でブレンド。“自然素材を活かしつつ、調和された味わい”にご好評いただいています。2017年の発売以来、約60カ国<sup>※5</sup>でお取り扱いいただいています。海外の販売ボリュームが約9割を占め、世界のプレミアムジンランキングで第2位の世界でも評価の高いグローバルブランドであり、日本国内でも2024年1-12月の販売数量は対前年134%と極めて好調に推移しています。



サントリーでは、「ROKU 〈六〉」をはじめとする「サントリージン」の重要な生産拠点である「サントリー大阪工場」において、生産能力増強および「美味品質」向上に向け、55億円の設備投資を実施しています。<sup>※6</sup>さらに、一般のお客様にも当社のものでづくりを体感いただけるよう、新たに「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房」の公開に向け10億円を追加投資し、ジン市場の創造・拡大の取り組みを加速させていきます。

※3 草根木皮（そうこんもくひ）

※4 ジュニパーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、アンジェリカシード、カルダモンシード、シナモン、ビターオレンジピール、レモンピール

※5 2023 年末時点

※6 弊社ニュースリリース参照(<https://www.suntory.co.jp/news/article/14537.html>)