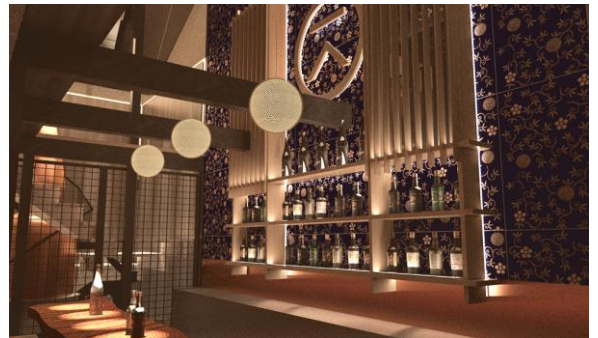


「京都蒸溜所」のブランドハウス 「The House of KI NO BI」(季の美 House) 2020年3月28日(土)京都にオープン

株式会社 Number One Drinks(京都市南区 代表取締役 CEO デービッド・クロール)が運営する京都蒸溜所の初のブランドハウス「The House of KI NO BI」(季の美 House)を2020年3月28日(土)に京都市内にオープンすることをお知らせいたします。



1階「お店の間」：限定商品販売



1階「季の美の間」：季の美カクテルや軽食を提供



2階「混和の間」：季の美セミナーを実施



2階「展示の間」：ジンの歴史、蒸溜所 VR ツアー

築100年以上の町家を改装した季の美 House では、「お店の間」や「展示の間」などそれぞれの「間」に「季の美」イズムを散りばめた空間を提供しています。店舗限定商品は1階の「お店の間」のグッズショップで販売しており、2階の「展示の間」ではジンの歴史、蒸溜所のVRツアーやポタニカルを紹介しています。「季の美の間」ではカクテルの他、京都の地酒や地ビール、宇治の玉露、そしてフードメニューには京野菜のおばんざいなどヘルシーフードもご提供いたします。またアメリカの禁酒法時代に人気を博したスピークイージー(アンダーグラウンド酒場)からヒントを得た会員制バー「ジンパレス」では、ビンテージのリキュールを使ったクラシックカクテルをご提供する予定です。レトロな時代にタイムスリップしたかのような異空間で季の美カクテルをご堪能いただけるはずです。

内装には京都に工房を構える「森の工房 in wood」による樺の手作り家具や、西陣織で知られる「細尾」のテキスタイルを用いており、「季の美」同様にインテリアも地元京都の職人と積極的にコラボレーションしています。また壁紙には江戸時代から続く唐紙屋を継承する KIRA KARACHO(雲母唐長)の唐紙を用い、ボトルデザインと同じく店内を四季の美しさで包みこみました。建築のトータルデザインは UCL ロンドン大学パトリック校で建築を学んだ創業者の長男ダグラス・角田・クローラが手掛けました。



「森の工房 in wood」による樺の手作り家具



京野菜を使ったヘルシーなフードメニュー

2016 年の創業以来海外の様々な酒類品評会で受賞を重ねてまいりました京都蒸溜所が手掛ける「季の美 House」の概要は、下記をご覧ください。

The House of KI NO BI (季の美 House)

住所: 〒604-0911 京都市中京区河原町通二条上清水町 358

アクセス: 地下鉄東西線 京都市役所前駅 徒歩 5 分

電話番号: 075-223-0457

営業時間: 月～日; 11:00～21:00 (終日禁煙)

* 駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

HP: www.hoknb.jp

Facebook: @houseknb / Instagram: @hokinobi / Twitter: @houseknb



■京都蒸溜所

株式会社 Number One Drinks が運営する、京都に 2015 年設立のクラフトジン蒸溜所。

2016 年にフラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」を販売し、国内外の品評会にて数々の受賞歴を誇る。

HP: <http://kyotodistillery.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheKyotoDistillery/>



■季の美 京都ドライジン

京都で初めてスピリッツの製造免許を取得した「京都蒸溜所」が造るスーパープレミアム クラフトジン。柚子や檜、山椒など個性的なボタニカルと銘酒「月の桂」で知られる増田徳兵衛商店の柔らかな仕込み水を使用し、「和」を追求した味わいが特徴。ボトルデザインは、江戸時代から続く唐紙屋を継承する KIRA KARACHO(雲母唐長)が文様監修したデザインを用いており、日本が誇る四季の美しさを表現しています。

