

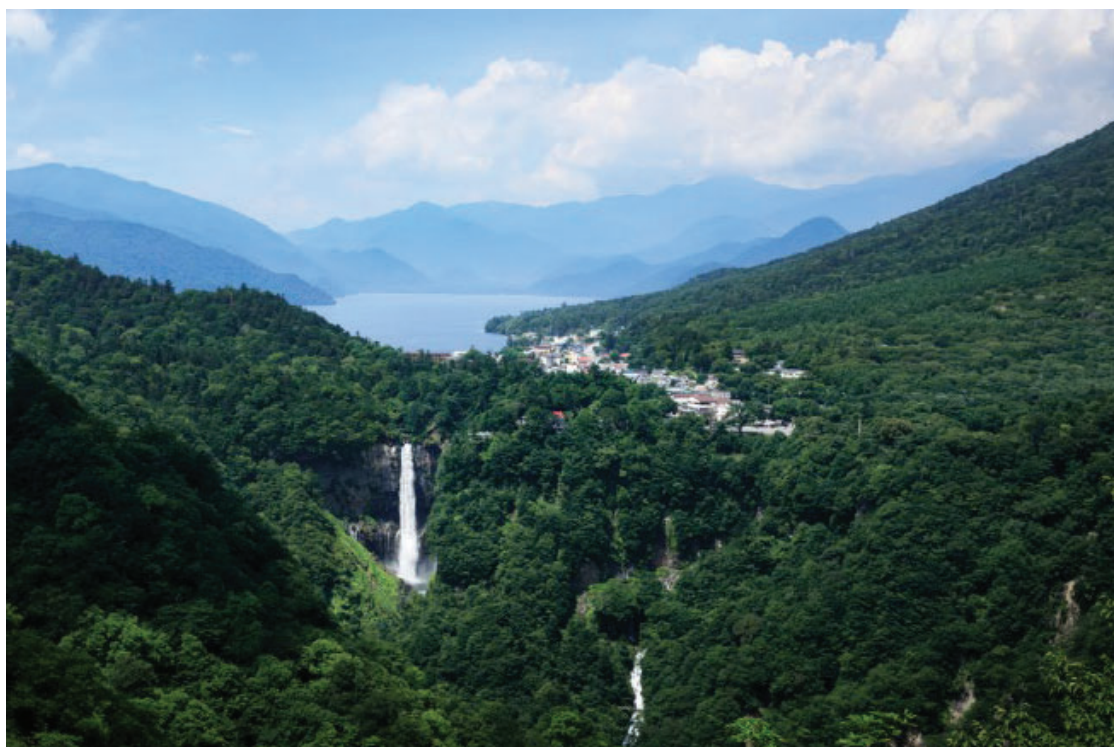
広報担当: ケイ・ジュン
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 0288-25-6666
Keith.Jun@ritzcarlton.com
2025年5月16日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

開業5周年を記念し、世界を牽引するSG Groupのバーテンダー5名を一挙に招聘
五感満ちる—『5th Anniversary Bartender Crossover』を開催

7月12日(土)に、一夜限りの特別なバーエクスペリエンスを皆様にお届け、
新たなシグネチャーカクテルや、アニバーサリーイヤーを記念した特別コンテンツも登場



雄大な自然に囲まれ、四季折々の豊かな表情が美しい奥日光に位置する「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地: 栃木県日光市中宮祠2482、総支配人: アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、2025年7月15日(火)に開業5周年を迎えます。

この度、5周年を記念して、東京・渋谷の「The SG Club」、中国・上海の「Speak Low」や「Sober Company」などを展開するバーカンパニー「SG Group」より、後関信吾(ごかん しんご)氏を筆頭に、世界の5拠点で活躍する5名のバーテンダーを招き、「五感」をテーマに栃木県の食材を使用したカクテルを提供する一夜限りのアニバーサリーイベント「5th Anniversary Bartenders Crossover」を7月12日(土)に開催いたします。ザ・リッツ・カールトン日光では、これまで国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎え、特別なカクテルやパフォーマンスをお楽しみいただくコラボレーションイベント「Bartender Crossover (バーテンダークロスオーバー)」を展開してきました。アニバーサリーイヤーとなる本年は、5周年の“5”にフォーカスし、ザ・リッツ・カールトン日光でしか叶わないスペシャル企画としてご提供いたします。

◆総支配人 アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド コメント

「ザ・リッツ・カールトン日光」は、おかげさまで今年の7月15日に5周年を迎えます。この節目を迎えるにあたり、当ホテルで大切なひとときをお過ごしいただいたすべてのゲストの皆様、日頃より温かく支えてくださっている地域の皆様、そして日光の地で真心を込めたおもてなしを提供してきた紳士淑女に、心より感謝申し上げます。豊かな自然、悠久の文化、そして精神性が深く息づく日光国立公園の中で、当ホテルはこの5年間、多くの方々にとってかけがえない体験と静かな心の癒しをお届けしてまいりました。この5周年は、過去を振り返ると同時に、これからの未来への第一歩でもあります。



私たちは今後も、日光の自然や文化と深く結びついた、本物の体験をご提供してまいります。そして、これから始まる新たな物語とともに、皆様を再びお迎えできますことを、心より楽しみにしております。

五感満ちる—『5th Anniversary Bartender Crossover』

“5”周年を記念し、後閑信吾氏率いる“5”名のバーテンダーを招き、日光で味わう“五”感をテーマに開催する本イベントは、節目となる数字“5”に架けた、今年、ここ日光でしか味わえないバーエクスペリエンスです。

イベント当日は、後閑氏が監修したザ・リッツ・カールトン日光 開業5周年記念の新シグネチャーカクテルをお披露目するほか、世界で注目を集める5名のバーテンダーがバーカウンターにて栃木県産の食材や、日光のスピリッツなどを使用し、ここでしか味わえないカクテルを振る舞います。



奥日光からインスピレーションを得て制作される新たなシグネチャーカクテルは、2025年7月15日(火)より、ザ・リッツ・カールトン日光1階「ザ・バー」のグランドメニューにてお楽しみいただけます。

いまや世界のバーシーンで最も熱い視線を集めている一人である後閑氏は、ザ・リッツ・カールトン日光開業時より「ザ・バー」にて提供しているシグネチャーカクテル全16種などを監修。今回は、後閑氏がファウンダーを務め、The World's / Asia's 50 Best Barsにおいて世界一の受賞回数をもつSG Groupより、ニューヨーク、上海、東京、沖縄と世界各地で活躍するバーテンダーが集結し、ノンアルコールカクテルを含む9種類以上の特別なカクテルをご提供します。

イベントのみの参加も可能ですが、一夜限りの思い出深いひとときをお過ごしいただくため、パークレジット付き宿泊パッケージをご用意しております。

【日時】 2025年7月12日(土) 6:00.p.m～11:00.p.m

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【コラボレーション情報】 ※各バーテンダープロフィールは下記に記載

- ・後閑 信吾氏(ニューヨーク | Sip & Guzzle)
- ・永峯 侑弥氏(東京 | The SG Tavern)
- ・杉浦 聡氏(沖縄 | El Lequio)
- ・Kris Du氏(上海 | Speak Low)
- ・Roger氏(上海 | The Odd Couple)

【メニュー】

- ・後閑信吾氏監修 ザ・リッツ・カールトン日光 開業5周年記念
新シグネチャーカクテル
- ・イベント限定カクテル
- ・イベント限定ノンアルコールカクテル
- ※メニュー詳細は当日発表

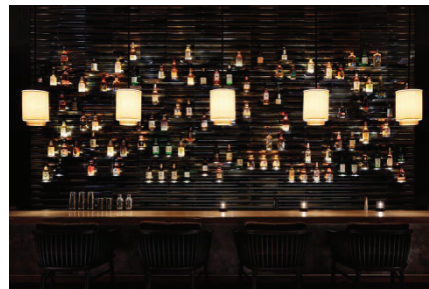
【お問い合わせ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com

【オンライン予約】 <https://x.gd/pATwk>

ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」

「ウイスキーバー」をコンセプトとした店内には、陶磁器タイルで装飾したシェルフに、貴重なジャパニーズウイスキーボトルがアートのように並びます。北は北海道から、南は沖縄まで、全国の逸品をはじめ、日本中から選りすぐられたウイスキーを揃えています。さらに、ウイスキーロックや複数のカクテルには日光の天然氷を使用し、日光でしか叶わない貴重な味わいを体験いただけます。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間で、栃木県産の蒸留酒や日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシグネチャーカクテルとともにリラックスしたひとときをご提供します。



イベントをはじめ、奥日光でのひとときを堪能する「ザ・バートタイム パッケージ」

「Bartender Crossover 5th Anniversary」にお越しいただくだけでなく、奥日光の魅力をよりゆったり楽しんでいただける宿泊プランをご用意いたしました。

「Bartender Crossover 5th Anniversary」にてご利用いただけるパーククレジットをはじめ、ウエルカムシャンパンやご朝食がセットになった宿泊パッケージで、心ゆくまで本イベントをご堪能ください。

【内容】

- ・ご宿泊
- ・滞在中のご朝食
- ・シャンパン ご用意（1滞在につき1本）
- ・1滞在あたり12,000円分のパーククレジット（スイートルームご宿泊の場合15,000円分）

【料金】 1室1名様 184,840円～ / 1室2名様 192,585円～

※税金・サービス料・入湯税が含まれています。

※上記は最低料金になります。ご宿泊客室タイプやご宿泊時期により、料金は変動いたします。

【お問合せ】 0288-25-5152(ザ・リッツ・カールトン日光 宿泊予約直通 10:00～17:00)

Email: rc.nikko.room.reservation@ritzcarlton.com

【オンライン予約】 <https://x.gd/rFJv1>

『5周年アニバーサリーコンテンツ』

日光駅とホテルをつなぐ「シャトルバス」サービス提供開始

温泉や、観光名所など歴史ある日光から雄大な自然が魅力の奥日光に位置するザ・リッツ・カールトン日光まで皆様をお連れするシャトルバスをこの度ローンチいたします。ドライブの名所であるいろは坂をお楽しみいただきながらゆったりとご移動いただけるバスをどうぞご利用ください。



【開始日】 2025年7月1日～

【運行ルート】 東武日光駅～ザ・リッツ・カールトン日光間（約50分）

【運行時間】

- ・東武日光駅発 10:00～ / 12:00～ / 15:00～ / 17:00～
- ・ザ・リッツ・カールトン日光発 9:00～ / 11:00～ / 14:00～ / 16:00～

【料金】 無料 ※ご宿泊者様対象

【予約】 事前予約制にて予定しております

チェックアウト時にお渡しする「御守り」。奥日光の大地を想起させる山樺茶色に

ご宿泊いただいたすべてのお客様に、ホテルでのご滞在後も続くご旅行の安全やご帰宅の無事を願い、お贈りしているオリジナルの「御守り」。開業5年目を迎える2025年は、7月16日(水)以降新たに「山樺茶(やまかばちゃ)」の御守りをお贈りし、「ザ・リッツ・カールトン日光」での体験を締めくくるシンボルとして参ります。

「山樺茶」は、山の恵みを感じさせるあたたかな茶褐色で、日本の伝統色のひとつ。日光国立公園に広がる落葉樹の森、戦場ヶ原の湿原に根を張る樹木や、長い年月をかけて育まれた土壌、そして苔むす岩場など、自然の深層を支える“見えない命の営み”にインスパイアされた色です。

その色には、移ろう四季の中でも変わらず大地に息づく自然の力、そしてこの地を訪れるゲストと奥日光の自然とのより深い繋がりを願う想いが込められています。また、私たちのサステナビリティへの意志―自然環境への敬意、地域文化への共感、地産地消の奨励―を、色を通して象徴的に表現したいと考えています。



日常使いに最適「ザ・リッツ・カールトン日光 ベースボールキャップ」

ザ・リッツ・カールトン日光 スパ&ウェルネスにてご購入いただけるリテール商品に、この度2色のキャップが仲間入りいたします。

日常使いにぴったりな、シンプルで洗練されたオリジナルベースボールキャップは、落ち着いたブラウンとクラシックなブラックの2色でご用意。調整可能なバックストラップで、快適なフィット感を提供します。キャップには、ザ・リッツ・カールトン日光のロゴが刺繍されており、控えめでありながらも洗練されたホスピタリティの象徴となっています。アウトドアの冒険やリラックスしたひとときにぴったりで、奥日光の精神を身近に感じることができるアイテムです。



『5th Anniversary Bartender Crossover コラボレーションバーテンダープロフィール』

後閑 信吾(ごかん しんご)

SG Group 代表。

バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。2001年にキャリアをスタート。着実にその技術を磨き続け、ニューヨークの名店「Angel's Share」でヘッドバーテンダーを務める。

2012 年世界最大規模のカクテルコンペティション「バカルディ・レガシー・カクテルコンペティション」に米国代表として出場し、世界大会優勝。2014 年上海に自身のチャンピオンカクテルの名を冠したバー「Speak Low」をオープン。以後、新しいコンセプトのバーを次々とオープンさせ、現在国内外で 12 店舗を展開。

「50 Best Bars」では世界最多53回の受賞歴を持つ。2017 年 バー業界のアカデミー賞といわれる「Tales of the Cocktail」にて「バーテンダーオブザイヤー」を受賞。アジアの「50 Best Bars」では、2019年に「Bartender's Bartender」、2021年に「Industry Icon」を受賞。業界影響力ランキング「Bar World 100」には2019年から連続で選出され、2024年は第7位にランクイン。

2020 年 大手三酒造とともに、バーのための焼酎ブランド「The SG Shochu」を発表。「San Francisco World Spirits Competition」において三銘柄いずれもゴールド・ダブルゴールドを受賞し、世界に焼酎を広める活動にも注力している。2023 年には琉球泡盛の老舗「瑞穂酒造」と黒糖リキュール『KOKUTO DE LEQUIO』を発表。「木村硝子店」木村祐太郎氏とコラボレーションしたグラスシリーズ「SIP AND GUZZLE」をリリースするなど、プロダクト開発にも手腕を発揮し、バーテンダーの枠を越えて活動の場を拡げている。2024年には、Forbes JAPAN「30人のカルチャープレナー」に選出されました。また、後閑氏は数多くの若手バーテンダーの育成にも尽力しており、その教えを受けたプロテジェたちは世界各地の受賞歴あるバーで活躍しています。



永峯 侑弥(ながみね ゆうや)

SG Group ビバレッジディレクター。

1986 年鹿児島県生まれ。自衛隊に勤務後、2010年横須賀でバーテンダーのキャリアをスタート。都内のバーで経験を積み、カクテルコンペティションで多数入賞した後、2019年SG Groupに入社。ファウンダー後閑信吾から味覚のセンスを買われ、The SG Club のヘッドバーテンダーに就任し、The World's / Asia's 50 Best Barsの受賞にも大きく貢献する。現在は、同グループのBeverage Director として国内外9店舗のクオリティチェックを行いながら、海外でゲストバーテンダーとしても腕を振るい活躍の場を広げている。



杉浦 聡(すぎうら さとし)

El Lequio バーマネージャー。

20歳でバー業界へ。9年間東京にてクラシックジャパニーズ、フレアバーテンディングを学んだ後、2018年SG Groupに入社。「The Odd Couple」立ち上げのため上海へ移り住み、同店にて3年間バーマネージャーを務める。2022年2月、沖縄の新たな店舗「El Lequio」の立ち上げのために帰国し、現在まで同店のバーマネージャーを務める。2023年、El Lequio を沖縄初となる Asia's 50 Best Bars ランクインへと導く。2024年3月よりKOKUTO DE LEQUIOのブランドアンバサダーに就任し、プロダクトの開発にも携わっている。カクテルコンペティションに過去9回ジャパンファイナリストとして出場。その他70回以上のゲストシフトやマスタークラスなどを行っている。



Kris Du(クリス・ドウ)

Speak Low バーマネージャー。

18 歳でバーテンダーとしてのキャリアをスタート。広州で 4 年間のキャリアを積んだ後、2015年に上海へ拠点を移しSpeak Lowに加入。後閑信吾、鈴木敦の元で 3 年間の修行を積み、2018 年Speak Lowのバーマネージャーに就任。若い世代のシニアミクソロジストとなる。飲食業界に強い意欲を持ち、ホスピタリティ精神を大切にしている。Speak Lowは彼がこれまで最も長く貢献した場所であり、数々のアワード受賞の背景には彼の力が大きく影響している。



Roger(ロジャー)

The Odd Couple バーマネージャー。

10年以上のF&B業界経験を持ち、広州からキャリアをスタート。2015年に上海へ移り、「Speak Low」で研鑽を積んだ後、若くしてマネージャーに就任。現在は「The Odd Couple」でバーマネージャーを務めています。バーテンダーとバリスタの国際交流にも注力し、世界的バリスタを紹介するプログラムを主催。教育・文化交流・業界発展に貢献し続ける、アジアを代表する若手リーダーの一人。



SG Group

国内外で新しいコンセプトのバーを企画・運営するバーカンパニー。世界で数々の受賞歴を持つファウンダー後閑信吾氏のもと、コンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。東京・渋谷の「The SG Club」をはじめ、中国・上海「Speak Low」「Sober Company」といったバーを展開するほか、ワインカクテルに特化したレストラン、バーとして取り組む居酒屋、ゼロウェイストのカフェ&バー、シガー&カクテルバーなど、既存コンセプトにとらわれないバー&ダイニングシーンを提供し続ける。「海外で根づいているバー文化を日本に広げる」とともに、「日本の優れたものづくりを海外に広げること」をゴールに、バーカルチャーに変革を与え続けている。

公式ホームページ:<https://sg-management.jp/>

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式 Instagram: [@RitzCarltonNikko/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 加藤茜、池田妃那

TEL: 03-6894-3200、080-7954-0847 (加藤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp