

COMPASS BOX
SCOTCH WHISKYMAKERS

WHISKY ACROSS THE COUNTER

KYOTO EDITION CURATED
BY AKIO HASEGAWA



【本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先】
広報担当：小山 薫（株式会社TFC）
〒107-0062 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 3F
TEL: 080-5180-9048 / FAX: 03-6452-6357
E-MAIL: oyama@tfcjapan.jp

【クレジット表記】
ブランド名：
英文---COMPASS BOX 日文---コンパス ボックス
Official Site: <https://www.compassboxwhisky.com/>
@compassboxwhiskyco (Global) / @compassboxwhiskyco_jp (Japan)

WHISKY ACROSS THE COUNTER

KYOTO EDITION CURATED BY AKIO HASEGAWA

コンパスボックスによる編集企画 第2弾・京都編を2月3日（火）より始動

世界中のウイスキー愛好家から注目を集める、ロンドン発の独立系ブレンデッドウイスキーブランド「COMPASS BOX（コンパス ボックス）」は、カルチャープログラム「Whisky Across the Counter」の第2弾となる京都編を、2026年2月3日（火）から2月28日（土）まで期間限定で展開します。

「Whisky Across the Counter」は、ウイスキーをボトルからグラスへ、そしてカウンター越しに人から人へと手渡す、その場に生まれる空気や時間に目を向けた、コンパス ボックスによる編集企画です。ウイスキーをオーセンティックな文脈に閉じ込めるのではなく、アートや音楽のようにカルチャーの一部として捉えてきたコンパス ボックス。その姿勢を、日常の酒場文化の中で、自然に手に取られる一杯として体験してもらうことを目的としています。

第2弾の舞台に選んだのは、京都。

この街には、古くから職人の手仕事や哲学が色濃く表れる小さな酒場が点在し、カウンター越しに文化が受け渡されてきた歴史があります。

コンパス ボックスが大切にしてきた「職人性」「個性」「物語性」と、京都の酒場文化は高い親和性を持つと考え、本企画の開催地として選定しました。

本企画のキュレーションを務めるのは、スタイリストやファッションディレクターとして活躍する長谷川 昭雄氏。東京・京都を中心に、国内外の“物語のある店”を見つめ続けてきた長谷川氏の審美眼によって、いまの京都を象徴する7つの酒場を選定しました。それぞれの店が持つ空気感や哲学と、コンパス ボックスのウイスキーが自然に交わる場を描き出します。

会期中は、参加各店がコンパス ボックスのコアコレクション「オーチャード ハウス」「ネクタロシティ」「ザ ピート モンスター」「クリムゾン カスク」の中から、自店に合う1種をセレクトし、一品料理とともに提供します。

また、ウイスキーブレンダーのSamuel Travers（サミュエル・トラヴァース）が実際に各店舗を訪れ、提案されたペアリングを体感。その記録をまとめたポケットブック風パンフレットを制作、各店舗にて数量限定で配布します。

パンフレットは、店舗ごとに内容が異なる全7種。カウンターを巡りながら読み物を手に取ることで、“Across the Counter=酒場を回遊する体験”そのものを楽しめる構成となっています。

CURATOR

長谷川 昭雄 | Akio Hasegawa

スタイリスト／ファッションディレクター。2012-2018年までPOPEYEファッションディレクターを務めた。UOMOでの連載や、自身のブランド〈CAHLUMN（カウラム）〉を通じて、服と生活、街と人の関係を編集してきた。京都の酒場にも継続的に足を運び、日常に根ざした場の魅力をすくい上げている。



参加店舗紹介



ザコトラ商店

住所：京都府京都市左京区大菊町102 1F

京都の昼酒文化を象徴する一軒。「赤垣屋」の4代目店主が営み、七輪や生簀を活かした料理と酒を提供している。本企画では〈オーチャードハウス〉をハイボールで提案。イギリスでも手に入りやすい食材で、ラベルデザインのカラーを意識したという「菜の花、モロコ（川魚）、海老、牡蠣のオイル煮」を合わせ、果実味と酸が油をきれいに切る。食材が重なっても味が濁らず、昼酒の流れの中で自然と手に取られる一杯となっている。



日常

住所：京都府京都市中京区西大文字町615 四富会館内

四富会館に店を構える、会話が主役の酒場。寿司職人の家系に生まれた店主が手がける鯖寿司が名物だ。本企画では〈オーチャードハウス〉をハイボールでセレクト。名物「鯖寿司」とのペアリングを楽しめる。脂の厚い鯖寿司に対し、果実のニュアンスと穏やかな酸が静かに寄り添う。酒が主張しすぎることなく、会話の合間に口を整える役割を果たし、場の空気を支える一杯として機能している。



そば鶴

住所：京都府京都市左京区高野玉岡町74

京都・一乗寺で1973年に創業。三兄妹が受け継ぐ蕎麦屋で、酒と蕎麦前の時間が静かに積み重ねられてきた。本企画では、コンパスボックスの〈ネクタロシティ〉をオン・ザ・ロックで提案。合わせるのは、名物の「葱の天ぷら」。出汁と葱の甘みを受け止め、途中で山椒を加えることで香りが引き締まる。一杯で完結するのではなく、食事の流れに寄り添いながら役割を変えていく酒が、蕎麦前という時間を心地よく支えている。



とよこや

住所：京都府京都市中京区河原町通二条上ル清水町352-4

鉄板を囲み、料理と会話が同じ速度で進んでいく酒場。祖母の代から続くレシピと空気感を、店主が自然体で受け継いでいる。本企画では〈ネクタロシティ〉のハイボールをセレクト。「自家製焼豚」に目玉焼きを添えた一皿と合わせ、脂と卵のコクにウイスキーの甘さが重なる。香ばしい鉄板料理の前で、酒が前に出すぎることなく、会話とともに軽やかに楽しめる一杯として機能している。



参加店舗紹介



ニューオーモン

住所：京都府京都市左京区和国町370

不定期で扉が開く、角打ちのような酒場。鉄板を囲み、初対面同士でも自然と会話が生まれる空気感が魅力だ。本企画では〈ネクタロシティ〉のハイボールをセレクト。鉄板で焼いた「ホルモン焼き」と合わせ、脂と甘辛いタレに蜜のような甘さが重なる。仕上げの実山椒が香りの軸を切り替え、場の熱量と無理なく並走する一杯となっている。



Hz (ヘルツ)

住所：京都府京都市左京区大菊町102 3F

京都・仁王門通り、通称“ザコトラビル”の一角に佇む酒場。ワインを軸にしながら、焼酎やウイスキーも自然に受け入れる、軽やかな立ち飲みスタイルが特徴だ。本企画では、〈ザ・ピート・モンスター〉をセレクト。梅割りスタイルの焼酎ハイボールを思わせる飲み口で提案する。合わせる一品は、茹でた豚タン「宇タンナマ」と店主の名前を冠する「健康シウマイ」。酸と脂、スモークが重なり合い、酒を主役にしながらも小皿料理にまで仕事が行き届いた一軒である。



森田倶楽部

住所：京都府京都市中京区河原町通竹屋町上る大文字町233

河原町近くにオープンしたバー。落ち着いた照明のもと、酒と軽いアテ、デザートまで楽しめる一軒だ。本企画では〈クリムゾンカスク〉をストレートで提案。自家製「森田倶楽部のプリン」に少量垂らして合わせることで、甘さの奥に潜んでいたスパイスが立ち上がる。デザートでありながら輪郭はぶれず、酒を添えることで完成度が引き上げられる、夜の終わりにふさわしいペアリングだ。



WHISKYMAKER

サミュエルトラヴァース | Samuel Travers

コンパス ボックスのウイスキーメイカー。10年以上にわたり革新的なスピリッツブランドの現場で経験を重ね、ロンドン初のウイスキー蒸溜所ザ・ロンドン・ディスティラリー・カンパニーを皮切りに、Sweetdramやダグラスレイン社で蒸溜・ブレンディングに携わってきた。2020年にはエディンバラにてポート・オブ・リース蒸溜所およびリンド&ライム蒸溜所の立ち上げに従事し、2025年1月よりコンパスボックスに参加。コアコレクションの開発と継承を担っている。



COMPASS BOX
SCOTCH WHISKY MAKERS

ABOUT “COMPASS BOX”



「コンパス ボックス」は、ブレンデッド ウイスキーのパイオニア、ジョン・グレイザー氏が2000年に創設した、新進気鋭のブレンデッドウイスキーです。コミュニケーションステートメントに“LONG LIVE INTERESTING”を掲げ、ラグジュアリーさを追い求めるオーセンティックなシングルモルトウイスキーと対角に位置するブランドとして、欧米を中心にストリートなバーシーンなどでカジュアルに楽しまれています。

ウイスキー作りを「アート」に見立て、挑戦的に最高な作品を生み出し、ウイスキーマガジン誌の「イノベーター（革新者）オブザイヤー」やウイスキーアドヴォケート誌の「パイオニア（開拓者）オブザイヤー」など、その功績が認められ数多くの賞を獲得するなど、今最もホットなウイスキーブランドの一つです。

私たちは自らをスコッチの「ウイスキーメーカー（創造者）」と呼んでいます。「ウイスキーメーカー」という言葉は私たちの言葉であり、辞書には載っていません。20年以上もの間、私たちはスコッチ ウイスキーの改革にたゆまぬ努力を続け、新しいブレンドを生み出すたびに、ウイスキーの世界をより興味深い場所にすることに貢献してきました。私たちはそれを単独で行ってきたわけではなく、世界で最も先見の明のあるバーテンダーやデザイナーと協力し、可能性の限界に挑戦してきました。私たちは常に実験的であり、完全に魅力的でありながら完全に驚くべきものを提供する創造性の火花を探しています。このビジョンが、私たちウイスキーメーカーの原動力なのです。

ディストリビューター情報

商品のお取り扱いに関するお問い合わせは、以下にお願いいたします。

有限会社 THREE RIVERS 担当：大熊 慎也

〒179-0073 東京都練馬区田柄4-12-21

TEL : 03-3926-3508 / FAX : 03-3926-3555 E-MAIL: trivers@m17.alpha-net.ne.jp

LONG LIVE
INTERESTING