

2025 年 7 月 25 日
株式会社 SIMPLY COMPANY

ハワイの神聖な伝統食・タロイモを原料とした焼酎”kalo”
銀座「GINZA SIX」にて期間限定のイベント店舗を展開。

～2025 年 7 月 31 日（木）～9 月 1 日（月）に開催。ハワイの食と楽しむワークショップも実施～

ハワイの伝統的な主食であったタロイモは、古代神話にも登場する非常に神聖な存在です。そのタロイモを日本が誇る伝統的な酒造りの技で蒸留し、仕込みから 6 年の歳月を経て誕生したのが、世界初の“タロイモ焼酎”「kalo」です。

今年 7 月 30 日リリースになる本商品は、先だって 6000 本がハワイに輸出されています。今回、日本での発売を記念して、2025 年 7 月 31 日（木）から 9 月 1 日（月）まで、銀座「GINZA SIX」にて期間限定のイベント店舗を展開します。



「kalo」は、ハワイ産のタロイモを使用し、歴史ある日本の 2 つの酒蔵で醸したハワイと日本を繋ぐ商品です。2 蔵それぞれに製造方法が異なり、同じ原材料から生まれる個性の違う味わいをお楽しみいただけます。また、同じ蔵のなかでも麹の違い、熟成方法の違いで商品化しており、醸造技術から生まれる違いを体感できることも、この商品の特徴のひとつです。

今回のイベント店舗では、「kalo」の 15 商品が試飲、購入いただけるほか、ハワイのチョコレートやスパイスなど、「kalo」と合わせて楽しめるハワイアンシーズニング、そして「kalo」を楽しむための特別な器の販売があります。また、生産者や陶芸家など、商品の誕生に関わっていただいたゲストを招いたイベントの開催を予定しています。

ハワイの伝統と、洗練された日本の酒造りが邂逅（かいこう）し醸される・ジャパニーズ・スピリッツ”SHOCHU”の、新たな船出を GINZA SIX で皆様と共有し、楽しむことができましたら幸いです。



■期間限定「kalo POP UP in GINZA SIX」概要

日程：2025 年 7 月 31 日（木）～9 月 1 日（月）

時間：10:30～20:30

場所：GINZA SIX（B2F）〒104-0061 東京都中央区銀座 6 丁目 1 0 - 1



【提供メニュー】

ボトル販売のほか、ティスティング、グラスでの販売をいたします。

- ・ティスティングセット（麴比べセット：3 種類）¥1,000
- ・ティスティングセット（蔵比べセット：2 種類）¥ 600
- ・阪本健氏の酒器による「kalo」本日のソーダ割り、本日のストレート ¥500
- ・オリジナルカクテル ¥ 600

※ワークショップ時には特別メニューを予定しています。

【イベント】

期間中、「kalo」にまつわるゲストをお招きしたイベントを開催します。

8月2日 16:00～20:30 デザイナー/陶芸家 ナイト

ツルタシュリ（デザイナー）＜KALO ラベルデザイン＞

東京藝術大学 大学院美術研究科 デザイン専攻

2022 - 東京ミッドタウンアワード 2022 / グランプリなど、デザインコンペを受賞。インテリアデザインから、フィールドワークを活かした魅力あふれる作品まで、幅広い制作活動を行う注目の若手デザイナー。



阪本健（陶芸家）＜KARO オリジナル酒器＞

唯一無二の釉薬を操り、卓抜した轆轤（ろくろ）技術を持つ大阪・堺の陶芸家。海外ギャラリーから著名レストラン、映画中の茶陶など、世界中から注目を集める多様な陶芸制作が魅力。今回は酒と食の陶芸ユニット「釉幻懷舎」として焼酎 KALO を愉しむためのオリジナル酒器を作陶。



8月9日（土）蔵元ナイト

千曲錦酒造 （社長・杜氏）

長野の酒処・佐久市の銘蔵「千曲錦」。日本酒造りの哲学が息づいた、バリエーション豊かな焼酎と、地元でも愛される長野県産にこだわった酒造りが魅力。焼酎 KALO においても「樽熟成」「音楽蔵熟成」などユニークなクラフト焼酎を醸す、千曲錦の造り手（社長・杜氏）が来場です。



8月16日（土） 16:00～20:30 アーティストナイト

青沼優介 デザイナー/アーティスト/研究者 <KALO ラベルデザイン>

東京藝術大学大学院 美術研究科を修了。都市における建築や人の営みを、たんぽぽの綿毛を使ったアートで表現する。三好賢聖とのデザインユニット「Studio POETIC CURIOSITY」共同主宰。東京都立大学 インダストリアルアート学科助教、武蔵野美術大学 情報教育センター非常勤講師。TOKYO MIDTOWN AWARD 2018 アート部門 グランプリ、おおたかの森アートアワード 2024 立体アート部門 大賞。



【商品概要】

kalo produced by 神酒造（鹿児島県）

鹿児島・出水市「神酒造」は151年の歴史を持ち、伝統と革新の芋焼酎づくりの技が生きる甕熟成の円熟が深い味わいの真骨頂です。



MAKAHIKI（時、時代）

甕熟成。“円熟”という味わいの深み。100年以上の歴史を刻んだ”甕”で熟成される、まろやかで深い、味わいの孤高。

2019年 黒麹 500ml 37度 7,700円、白麹 500ml 36度 7,700円

2020年 黒麹 500ml 36度 6,600円、白麹 500ml 36度 6,600円

MAUPOPO（ありのまま、自然）

ありのままの原酒。加水調整を一切せず、素材の味をしっかりと湛えた、味わいの自然体。

2023年原酒 黒麹 500ml 39度 4,950円、白麹 500ml 35度 4,950円、黄麹 500ml 40度 4,950円

MOANI（漂う香り）

華麗なる焼酎のファースト・ドリップ。華やかな芳香。度の蒸留で僅かしか取れない希少性。

2023年 混合麹 250ml 44度 3,850円

LAUNA（出逢い、フレンドリー）

焼酎として飲みやすいアルコール22°。醸造地の水で焼酎らしく、呑みやすく調整したラインナップ。カウアイ島の緯度・北緯22度に合わせて。

2023年 黒麹 300ml 22度 2,750円、白麹 300ml 22度 2,750円

kalo produced by 千曲錦酒造（新潟県）

長野・佐久市「千曲錦酒造」は日本酒のメッカ。華やかな酒造りの哲学から生まれるタロイモ焼酎は、音楽を聴かせた樽熟成などロマン溢れる味わいで魅了します。



BARREL+MUSIC

クラシック音楽流れる音楽蔵で熟成された、樽熟千曲錦イズムの真骨頂。
優しく淡い樽の味わいと深み。

2024 年原酒（音楽蔵・オーク樽熟成）黄麹 500ml 38 度 5,500 円

PURE

水と米と丁寧なタロイモの仕込み。長野の豊かな自然で生まれた華やぐ香りと味わいのバリエーション。

1 年原酒（タンク熟成）黄麹 500ml 38 度 4,950 円

BARREL

オーク樽熟成をカジュアルに。ソーダ割、ロックで愉しめるタロイモベース・クラフト焼酎の新しいかたち。

2024 年（樽熟成）黄麹 200ml 22 度 2,640 円

MUSIC

365 日音楽を聴いて育った、綺麗な味わいの 22 度。北緯 22 度はタロイモの故郷・ハワイ・カウアイ島の緯度に合わせて。

2024 年（音楽蔵・瓶熟成）黄麹 200ml 22 度 2,420 円

WEBSITE: <http://kaloshochu.com>

INSTAGRAM: @kalohawaii