

報道関係者各位

2025 年 12 月 2 日
アットアロマ株式会社

NEW 〈HUGE×@aroma〉 五感を通じて記憶に残る飲食体験をデザイン
天然アロマで作るノンアルコール「0%ジントニック」を開発

2025 年 12 月 5 日（金）より HUGE 全国 12 店舗、
12 月中には HUGE のレストラン全店舗にて提供開始

心地よさと機能性のあるアロマ空間デザインや、香りによるブランディング・CI を手掛けるアットアロマ株式会社（代表取締役：片岡 郷）は、国内外 47 箇所でレストランを展開する株式会社 HUGE（代表取締役社長：新川 義弘）とのコラボレーションにより、100%天然のエッセンシャルオイルで作ったノンアルコールジントニック「0%ジントニック」を開発いたしました。2025 年 12 月 5 日（金）より、HUGE が展開する全国 12 箇所の店舗にて順次提供を開始いたします。

香りの専門ブランドであるアットアロマは、100%天然のエッセンシャルオイルが持つ上質で心地よい香りと機能性を生かし、アロマ製品の開発や、全世界 6,000 箇所以上のホテル・商業施設・オフィスなどで、空間やブランドの魅力を引き立てるセンティングデザインを手掛けています。

この度、アットアロマはこれまで培ってきた香りの専門性を新たな形で応用し、〈食の領域〉への挑戦をスタートしました。香りに関するノウハウと技術力を生かし、これからはフード&ドリンクの分野でも天然の香りを通じて、五感に響き、記憶に残る飲食体験をデザインしてまいります。

その第 1 弾として、レストランブランド HUGE とのコラボレーションにより、100%天然のエッセンシャルオイルで仕立てたノンアルコールジントニック「0%ジントニック」を共同開発いたしました。柑橘の爽やかな透明感と、ジュニパーの凛としたアクセントが織りなす複雑で奥行きのある余韻を、HUGE が提供する多彩な料理とともに楽しみください。



「0%ジントニック」について

柑橘の爽やかな透明感と
ジュニパーの凛としたアクセントが織りなす、
100%天然のエッセンシャルオイルで作った
ノンアルコールジントニック

フレーバー原料：
ジュニパー、ユズ、カボス、ローズマリー、ヒノキ, etc.



■こだわりのポイント

フレーバー（香料）に使用しているのは、すべて 100%天然のエッセンシャルオイルです。均質化された人工フレーバーとは異なり、植物本来の奥行きのある豊かな香りが口いっぱいに広がります。エッセンシャルオイルは、国内外の生産地を訪れて品質を確かめたものを厳選。製造から流通に至るまでトレーサビリティを徹底しています。

また、製造方法においては、エッセンシャルオイルを水に溶かすための可溶化剤などの余計なものを加えず、天然素材のみを使用したシンプルなレシピで仕上げました。自然の恵みをそのまま感じられるような香りと味わいは、心と感覚に穏やかに響き、五感を満たす特別な体験をもたらします。

■香りデザインの特長

「0%ジントニック」を一口飲むと、はじめにユズやカボスなどの柑橘や、すっきりとしたハーブの軽やかなトップノートが広がり、清々しく透明感のある味わいが広がります。

続いて、ジュニパーの洗練されたスパイシーさを中心に、ローズマリーの青々とした風味や柔らかなフローラルが重なり合い、ハーバルで奥行きのあるミドルノートへと移ろいます。

ラストには、ヒノキの静けさを思わせる穏やかなウッディノートが、落ち着きのある深い余韻となって続いていきます。

■味わいと飲みごたえ

ジュニパーを贅沢に使用し、ノンアルコールでありながら、しっかりとした飲みごたえと満足感のある味わいを実現しました。

レストランでの提供時には、生ライムをひと絞り添えることで柑橘の香りを引き立て、さらに奥行きのあるボタニカルな風味に仕上がります。

和食・洋食・アジアなど、あらゆるジャンルの料理に自然と寄り添い、食事のシーンに華を添える一杯です。ノンアルコールであることを忘れるような、上質な味わいをご堪能いただけます。

提供店舗について

12月5日（金）より、HUGE が展開する全国 12 箇所の店舗にて提供を開始、12 月中にはレストラン全店舗にて提供いたします。

東京

【渋谷】THE RIGOLETTO
 【六本木】RIGOLETTO BAR AND GRILL
 【高輪】Rigo SPANISH ITALIAN
 【高輪】蕎麦 豊田
 【八重洲】Osteria IL VIAGGIO
 【虎ノ門】THE GRILL TORANOMON
 【代官山】Hacienda del cielo
 【銀座】RESTAURANT DAZZLE

神奈川

【横浜】QUAYS pacific grill
 【横浜】Del Mar COMEDOR Y TERRAZA
 【横浜】蕎麦 董

愛知

【名古屋】The Tower Tavern

会社概要



「街の資産となる」という想いの元、2005 年に創業。2025 年 9 月には創立 20 周年を迎えました。RIGOLETTO（リゴレット）や Hacienda del cielo（アシエンダ デル シエロ）など国内外に 47 店舗を展開。その街に求められているものは何なのかを考え、チェーン展開ではなく一つ一つ丁寧に街に合わせたレストラン創りをしています。また「スパニッシュイタリアン」や「モダンメキシカン」、「モダンアジア」など独自の食のジャンルを確立し、レストランを通して新しい文化を創る役割も担っています。HUGE のレストランだからこそ体験できる、“日常の中の非日常”をお楽しみください。

HP : <https://www.huge.co.jp> Instagram : https://www.instagram.com/huge_restaurant



アットアロマは、アロマ製品の開発から香りのある空間までをトータルに提供する香りの専門ブランドです。ホテルや商業施設、オフィスなど全世界 6,000 箇所以上で、天然アロマの機能を生かした感性に訴えかけるセンテイングデザインを提供しています。また、家庭用アロマディフューザーや天然 100%エッセンシャルオイルブレンドの開発・販売、アロマ体験イベントの実施、直営店運営などを手がけています。

HP : <https://www.at-aroma.com/> 公式オンラインストア : <https://store.at-aroma.com/>

Instagram : https://www.instagram.com/ataroma_official/

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

アットアロマ株式会社 広報 森・富樫

〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋 2-11-23 サンタワーズ B 棟 6 階

TEL : 03-6453-4231 FAX : 03-6453-4236 E-mail : pr@at-aroma.com