

神戸ならではの観光体験ができる「神戸のとびら」新プログラム
灘五郷の酒粕と有馬山椒を使った神戸のクラフトジン「365」
誕生ストーリーを辿る「港街神戸 ジンからはじまる神戸 BAR 体験」ツアー
～2024年2月13日(火)・26日(月)の限定開催～

一般財団法人神戸観光局（以下、神戸観光局）は、エシカル・スピリッツ株式会社と協力し、公民共創事業として「クラフトジン『365』の誕生ストーリーを辿る神戸 BAR 体験」ツアーを開催します。有馬山椒や灘五郷の酒粕を使ったクラフトジンで、開発秘話からその深い味わいまでを知ることができる内容です。

このたび神戸観光局が運営する着地型観光プログラムのプラットフォーム「神戸のとびら」で、販売を開始します。



■開催概要

今回のツアーでは、風味付けのキーに神戸の名産品「有馬山椒」を、また「灘五郷」で作られた日本酒の酒粕などを活用して完成したクラフトジン「365」の誕生ストーリーを辿ります。

【プログラム名】神戸のボタニカルから生まれたクラフトジン「365」誕生のストーリーを辿る
～港町神戸、ジンからはじまる神戸 BAR 体験～

【開催期間】2024年2月13日(火)、2月26日(月)

【会場】白鶴酒造資料館
SAVOY East Gate

【定員】10名（最少催行人数：8名）

【参加費】5,900円

■ツアーのポイント

(Point1) 白鶴酒造資料館で酒粕から作られた「粕取り焼酎」を特別に試飲

(Point2) クラフトジン「365」の監修者・SAVOY East Gateの木下氏からその開発秘話や魅力を紹介

(Point3) 参加者の好みに合わせて作るクラフトジン「365」を使用したオリジナルカクテルを提供



■お申し込み方法

公式サイト (<https://kobe-door.feel-kobe.jp/>) の各プログラムの予約フォームより、氏名、電話番号、参加人数等を入力の上、お申し込みください。

※電話、FAX でのお申込受付は行っていません。

※所定の期日以降はキャンセル料金が発生します。

■クラフトジン「365」について

ジンの元となるアルコール分・ベーススピリッツの原料に灘五郷の酒粕、キーボタニカルに「有馬山椒」を使用。キリッとした味わいをベースに、神戸の海風と山風にインスパイアされたフローラルな香りと柑橘のさっぱり感が風のように吹き抜ける、優しく華やかなフレーバーが特徴です。

※ 名前の「365 (サンロクゴ) 」は、三宮 (3) 、六甲山 (6) 、灘五郷 (5) から着想。

風が交差する神戸の日々に寄り添う一杯にしたいという想いが込められています。

クラフトジン「365」公式ブランドサイト : <https://kobe365.ethicalspirits.jp>



■問い合わせ先

〈クラフトジン「365」及び企画内容について〉

エシカル・スピリッツ株式会社 榎

TEL : 03-6427-0009 E-mail : pr@ethicalspirits.jp

〈公民共創事業、神戸のとびら (ツアーの内容・催行) について〉

(一財) 神戸観光局 観光部

公民共創事業担当 北村・平鹿

TEL : 078-262-1916 E-mail : tourism_promotion@kcva.or.jp

神戸のとびら担当 松村・片山

TEL : 078-262-1916 E-mail : kobe_door@kcva.or.jp