

3名の季の美 バーテンダーアンバサダーがスペシャルカクテルを提供する
「COCKTAIL NIGHT supported by 季の美 京都ドライジン」

東京・六本木のダイニングレストラン「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR」にて
2025年6月25日(水)、26日(木)、27日(金) の3夜連続で開催



ペルノリカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:トレイシー クワン)では、アメリカンダイニングレストラン「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR(セダー ザ チョップハウス & バー / 東京・六本木)」にて、3名の季の美 バーテンダーアンバサダーによるスペシャルカクテルがお楽しみいただけるイベント「COCKTAIL NIGHT supported by 季の美 京都ドライジン」を、2025年6月25日(水)、6月26日(木)、6月27日(金)の3夜連続で開催します。

本イベントは、日本の四季や京都の伝統文化を体現する「季の美 京都ドライジン」と、海外からのゲストも多い「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR」がコラボレーションし、六本木から世界へ日本の魅力や文化を伝えるべく企画しました。

イベントでは、季の美 バーテンダーアンバサダーの大澤裕也氏、河野成未氏、齊藤一徳氏が1日1名ずつ店舗に立ち、「季の美」を使用したスペシャルカクテルを提供します。バーとしてのご利用はもちろん、ディナーコースのお食事とともにスペシャルカクテルがお楽しみいただけます。

多様な文化が交差する六本木で、季の美 バーテンダーアンバサダーが作るスペシャルカクテルとともに、贅沢な一夜をお過ごしください。

イベントの詳細、季の美 バーテンダーアンバサダーのプロフィール、「季の美 京都ドライジン」については次ページ以降をご覧ください。

「COCKTAIL NIGHT supported by 季の美 京都ドライジン」 概要

3名の季の美 バーテンダーアンバサダーが1日1名ずつ「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR」の店舗に立ち、「季の美」を使ったスペシャルカクテルを提供する「COCKTAIL NIGHT supported by 季の美 京都ドライジン」を2025年6月25日(水)、26日(木)、27日(金)の3夜連続で開催します。イベントでは、和のボタニカルが香る「季の美」を使った、各バーテンダーオリジナルのカクテルをお楽しみいただけます。

【開催日】 2025年6月25日(水) / 6月26日(木) / 6月27日(金)

【季の美 バーテンダーアンバサダー スケジュール】

6月25日(水) 河野 成未 氏

6月26日(木) 大澤 裕也 氏

6月27日(金) 斉藤 一徳 氏

【時 間】 各日 19:00 – 22:00 (L.O. 21:30)

【場 所】 CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR

【価 格】 ディナーコース(スペシャルカクテル1杯付き) ¥6,000(税込)
スペシャルカクテルセット(2杯) ¥3,000(税込)

予約サイト: <https://www.cedar-chophouse.com/20250605/44829>



左から、季の美 バーテンダーアンバサダー
大澤裕也氏、河野成未氏、斉藤一徳氏

※ご予約優先

※ご予約なしでもご来店いただけます

※スペシャルカクテルは各¥1,500にてご提供します

「季の美 バーテンダーアンバサダー」プロフィール



大澤 裕也 氏

中野BAR CONNECT 店主

10代から飲食業に携わり、接客業・調理業両方に異なる魅力を感じていたところ、当時勤務していたレストランで【カクテル】に出会いバーテンダーを志す。オーセンティックバーを中心に経験を経て、ジントニックをもっと楽しんでもらいたいと考えていた折、2014年頃からジンをメインに扱う機会に恵まれクラフトジンに傾倒していく。【BARの1杯目にはジントニック】を掲げ続け、現在、自店において1st オーダーの約9割がジントニックになる。基本を大切にしながら、カクテルの奥深さや面白さをどのように伝えていくかを日々模索中。



河野 成未 氏

1988年生まれ。25歳の時にバーテンダーを志し、地元広島のアートバーにて修行を始める。4年勤務した後、2018年より上京。日本橋にある「Restaurant & Bar 水戯庵」など都内の複数のレストランにてメインバーテンダーを歴任。薬草酒を使ったカクテルを得意とする。現在は、都内の外資系ホテルにてバーテンダーを務める。



斉藤 一徳 氏

Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE バーテンダー

1992年生まれ。大学卒業後、「Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE」を運営するBackpackers' Japanに入社。バー業務並びに、他企業との企画の運営や実行に従事。外部企業の開発や、個人では他企業のバーのプロデュース、ディレクションも行う。

ディナーコース

ボリュームたっぷりのメインのリブをはじめ、アメリカ4大バーベキュー料理と称される「燻製や低温調理」を活かした魅力的な料理をコーススタイルでご提供。スペシャルカクテルと合わせてお楽しみください。

- 【AMUSE】 ジャガイモのガレットと生ハムのひとくちオープンサンド
- 【APPETIZER】 春の芽吹き野菜と鱈のウオームサラダ バジルとチーズのドレッシング
- 【SOUP】 ニューイングランドクラムチャウダー モッツアレラチーズを浮かべて
- 【FISH】 カジキのグリルと新玉葱のローストドライトマトのアクセント
- 【MEAT】 RIBメンフィスウエットスタイル コールスロー&マッケンチーズ
- 【DESSERT】 キーライムパイ



「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR (セダー ザ チョップハウス & バー)」概要

アメリカ東部の定番郷土料理や、4大バーベキュー料理と称される燻製や低温調理を活かした古き良きクラシックなアメリカ料理を提供しています。オープンキッチンの躍動感を感じる店内で、こだわりの素材を使用したアメリカンダイニングをお楽しみください。

住 所 東京都港区六本木 7丁目14-4 レム六本木ビル2階 TEL:075-223-0457

営業時間 朝食:7:00~11:00(L.O.10:30) ランチ:11:30~15:30(L.O.14:30)

ディナー:月~土 17:30~22:00(L.O.21:00)

バー:月~土 17:30~22:00(L.O.21:00) ※日曜日のディナー・バーは休業します

公式サイト <https://www.cedar-chophouse.com/>



「季の美 京都ドライジン」について

◆ ジン蒸溜所がつくる京都ドライジン

京都蒸溜所は歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け、2014年に京都に設立されたジン蒸溜所です。

◆ 徹底的にこだわり抜いた素材

マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都の農園で採れる旬の新鮮なボタニカルを積極的に使用しています。

◆ 11種類のボタニカルを使用

11種類のボタニカルを6つのグループに分けて浸漬抽出し、蒸溜後に「ブレンド」という独自の製法を用いています。また伏見の伏流水を割水として使用しています。

◆ 英国と日本の垣根を超えた哲学と技術で製造

素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために日英のコンセプトや技術を採用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会で最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。



季の美 京都ドライジン

オープン価格

(参考小売価格 税込5,500円)

[度数45度、容量:700ml]

ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バランタイン、シーバスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、ビーフィーター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾン マム、ペリエ ジュエ(シャンパン)などがあります。当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

ペルノ・リカールはNYSEユーロネクストに上場しており(ティッカー:RI、ISINコード:FR0000120693)、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは1990年に設立以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から35年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

本件に関するお問い合わせ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL.] 03-5802-2756

[WEBサイト] <https://www.bernod-ricard-japan.com/>