

季の美 バーテンダーアンバサダー2名が一夜限りのカクテルを提供
「Summer Gin Night – supported by 季の美 京都ドライジン」
渋谷のグリルダイニング&ミュージックバー「STEREO」にて
2025年8月22日(金) 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、季の美 バーテンダーアンバサダー 河野成未氏、斉藤一徳氏が「季の美」を使ったオリジナルカクテルを提供する一夜限りのイベント「Summer Gin Night – supported by 季の美 京都ドライジン」を、2025年8月22日(金)、渋谷サクラステージのグリルダイニング&ミュージックバー「STEREO」にて開催します。

イベントでは、和のボタニカルが香る「季の美 京都ドライジン」「季のTEA」「季の美 勢 京都ドライジン」を使用し、ゲストバーテンダーの2名がそれぞれ3種ずつ、この日のために考案したオリジナルカクテルを当日限定で提供します。

2名のアンバサダーの個性が光る創作カクテルは、「季の美」ならではのボタニカルの味わいや香りを活かした、飲み比べも楽しい一杯です。夏の夜は、涼やかな味わいのカクテルを、高層階から望む渋谷の夜景とともにお楽しみください。

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」製品については次ページ以降をご覧ください。

「Summer Gin Night – supported by 季の美 京都ドライジン」 概要



季の美 バーテンダーアンバサダーの河野成未氏、斉藤一徳氏が「季の美」を使ったオリジナルカクテルを提供する「Summer Gin Night – supported by 季の美 京都ドライジン」を、2025年8月22日（金）、グリルダイニング & ミュージックバー「STEREO」にて開催。

イベントでは、2名のバーテンダーが「季の美 京都ドライジン」「季のTEA」「季の美 勢 京都ドライジン」を使用し、この日のために考案したオリジナルカクテルを提供します。

【開催日】 2025年8月22日（金）

【時 間】 18:00 – 22:00 (L.O. 21:30)

【場 所】 グリルダイニング & ミュージックバー「STEREO」

東京都渋谷区桜丘町1-1 渋谷サクラステージShibuyaタワー 38階 TEL:03-6416-1815

【価 格】 カクテル1杯 ¥1,320(税込)～

※別途テーブルチャージ¥550を頂戴いたします

予約サイト: <https://www.tablecheck.com/ja/stereo/reserve/message>

「季の美 バーテンダーアンバサダー」プロフィール



河野 成未 氏

1988年生まれ。25歳の時にバーテンダーを志し、地元広島のオーセンティックBAR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バー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。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。

グリルダイニング & ミュージックバー「STEREO (ステレオ)」概要

地上約165mの超高層フロアで体験する新感覚のグリル料理。

渋谷駅直結でありながら、喧騒を抜けた先にひっそりと佇む「STEREO」。38階の超高層フロアから東京の絶景を望みながら、梓にとらわれない遊び心あふれる新感覚のグリル料理を、しっかりと楽しむコースから大人数でにぎやかなアラカルトまでスタイルに合わせて楽しめます。

バーエリアでは、シャンパン、ワイン、カクテル、さらにバリエーション豊かなノンアルコールをご用意。大切なゲストとの会食、ご友人との食事、女子会や記念日など、さまざまなシーンに最適です。幻想的で贅沢な空間と「Taguchi」のスピーカーを採用したオリジナルサウンドシステムで、渋谷の喧騒を忘れ、特別なひとときをお過ごしください。

住 所 東京都渋谷区桜丘町1-1 渋谷サクラステージShibuyaタワー 38階
TEL:03-6416-1815

定休日 日曜日

営業時間 [グリルダイニング] *コースメニューのみ

ランチ:11:30~15:00(L.O.13:30) / ディナー:17:30~22:30(L.O.20:30)

[ミュージックバー]

11:30~23:00(フード L.O.21:30・ドリンク L.O. 22:30)

公式サイト <https://lit.link/stereosakurastage>

STEREO

「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」のジンを作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

[度数45度、容量:700ml]



季のTEA

オープン価格

[度数45度、容量:700ml]



季の美 勢 京都ドライジン

オープン価格

[度数54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。

一般のお客様からのお問い合わせ先

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.com/ja/locations/japan>

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: (株)杉山PR & プランニング 担当 / 豊島 美樹 miki@sugiyama-pr.co.jp

東京都港区北青山3-10-2 オフィス青山2F TEL. 03-5468-7791 FAX. 03-5468-7792