

日本のクラフトジン「季の美 京都ドライジン」が 京都府亀岡市に蒸溜所を新設 2025年10月7日(火)にお披露目し、本格稼働をスタート



京都府亀岡市に新設された「季の美 京都ドライジン」蒸溜所

ペルノ・リカールグループ傘下の京都蒸溜所(代表取締役:長井大幸)にて生産され、日本国内においてはペルノ・リカール・ジャパン株式会社(代表取締役社長:トレイシー クワン)が独占的に取り扱うプレステージな日本のジン「季の美 京都ドライジン」は、生産量を増大するという当ブランド計画の下、化石燃料を使わない新蒸溜所が本格稼働することを、2025年9月29日(月)に発表しました。2024年6月に、その土地の神様に祈りを捧げる日本の伝統的な地鎮祭が執り行われ、わずか15ヶ月後の10月7日(火)にお披露目されます。新施設には、電気ボイラーが設置され、ここで使用される電力は100%風力、水力、太陽光、そして地熱といった再生可能エネルギーです。

ペルノ・リカールグループの京都蒸溜所が、季の美のグローバルでの流通を持続可能な形で拡大する取り組みの一環として、京都市近郊の京都府亀岡市に新設しました。世界のジンの市場は、プレステージなクラフトドリンク、豊かな味わい、ミクソロジーを求める顧客ニーズによって牽引されています(※1)。一方、日本におけるジンの市場規模は、過去5年間で120万リットルから、その4倍にあたる550万リットルへと伸長しました。柚子や玉露といった日本独自のボタニカルへの関心が、その理由の一つに挙げられます。(※2)

季の美とは、「季節の美しさ」という意味です。高品質のライススピリッツとボタニカルを使い、匠の技をもって丁寧に作られるジンであり、原料の多くを地元で調達しています。「季の美 京都ドライジン」は、京都にあるジン専門の蒸溜所から2016年に発売されました。多くの蒸溜所が所有する蒸溜器の数は一つだけですが、京都蒸溜所の新施設には複数の蒸溜器が設置されています。季の美ならではの味わいを生み出す、緻密なジン製造工程を維持するためです。

京都蒸溜所 代表取締役の長井大幸は、次のようにコメントしています。

「季の美は、非常に日本的な心、そして細部にまでこだわる職人氣質を持つブランドです。この新施設には、大きな蒸溜器を一つだけ設置することも可能でした。しかし、緻密な蒸溜工程を維持することが重要であると考え、複数の蒸溜器を設置することを選びました。また、一つの蒸溜器にすべての原料を投入してボタンを押す、という手法は用いません。ボタニカルは6種類のフレーバーグループに分けられ、別々に蒸溜してからブレンドします。こうすることで、完璧なハーモニーを奏でるピュアで個性的な、日本的趣をたたえたジンが誕生するのです」

また、ペルノ・リカール、グローバル・バイスプレジデント・マーケティング・ジンのミュリエル・アルノー・デセニは、次のように語りました。

「京都の魔法が花開きます！新蒸溜所は、当社の日本製ラグジュアリージンの歴史における重要な出来事です。持続可能性と成長性追求の双方に尽力していることを示しているからです。2016年に始まった当社の旅は進化を続けます。我々はprestigeな選ばれるジンとして、季の美のグローバル市場でのシェアを拡大する機会を存分に生かしていく所存です」

(※1) [市場調査の最大化](#)

(※2) [日本洋酒酒造組合](#)

新設された「季の美 京都ドライジン」蒸溜所のご紹介



新たな「季の美 京都ドライジン」の生産拠点となる蒸溜所は、豊かな自然に囲まれた京都府亀岡市の新設されました。



近年ニーズが高まっている「季の美 京都ドライジン」のジン生産量を高めるため、蒸溜器やタンクなどが増設されています。



施設内には、KIRA KARACHO(雲母唐長)が監修し、「季の美 京都ドライジン」のパッケージに採用している文様や、亀岡市の蒸溜所周辺の風景を描いたイラスト、「季の美」にまつわるビジュアルを配しています。

京都蒸溜所および「季の美 京都ドライジン」について

「季の美 京都ドライジン」は、昔からあるブレンド技術を巧みに取り入れたドライジンです。柚子、赤松のウッドチップ、竹、玉露茶、山椒の実といった日本のボタニカルを使って日本で作られ、ライススピリッツをベースに、酒どころとして有名な伏見の伏流水を使用しています。11種類のボタニカルを6つのエレメント[礎(ベース)、柑(シトラス)、茶(ティー)、凜(ハーバル)、辛(スパイス)、芳(フルーティ&フローラル)]に分けて、それぞれ個別に蒸溜してからブレンドし、爽やかで温かみのあるやさしい生姜の風味を造り出しています。2016年に発売された季の美は世界中で愛され、2018年に受賞したIWSC(インターナショナルワイン&スピリッツ コンペティション)などの権威ある国際的な酒類品評会で数々の賞を受賞しています。

【「季の美 京都ドライジン」の主な商品】



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・リカルについて

ペルノ・リカルは、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・リカルの2025年度の連結売上高は109億5900万ユーロでした。

ペルノ・リカルは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・リカル・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカル・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・リカル・ジャパン株式会社

[TEL.] 03-5802-2756

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

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: 榊山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