

京都産クラフトジン「季の美」の味わいと
京都のブランドホーム「季の美ハウス」の世界感が東京で体験できる
ポップアップバー「季の美ルーム」を期間限定でオープン
JWマリオット・ホテル東京にて、和のボタニカルが香る特別なカクテルを
2026年5月13日(水)～10月下旬まで提供します



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:ブルーノ カルヴァオ)が展開する京都産のジャパニーズクラフトジン「季の美」では、京都にあるブランドホーム「季の美ハウス」の世界観を東京で体験できるポップアップバー「季の美ルーム」を、高輪ゲートウェイ駅直結の「JWマリオット・ホテル東京」30階の隠れ家的バー「4-0-3 (フォー・オー・スリー)」にて、2026年5月13日(水)～10月下旬の期間限定で展開します。

ポップアップバー「季の美ルーム」では、和のボタニカルが香る数種類の特別なシーズナルカクテルを、2ヶ月ごとにメニューを変えてラインナップ。カクテルには、フラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」のほか、京都宇治の老舗茶園「堀井七茗園」(明治12年創業)の特別な玉露と碾茶を季の美専用の配合でブレンドし使用した「季のTEA 京都ドライジン」、伝統的な英国のネイビーストレングスの度数に合わせてブレンド比率を調整し、力強くも季の美らしい柔らかな口当たりを愉しめる「季の美 勢 京都ドライジン」などを使用。季節感のあるカクテルを、京都らしい設えでゆったりとお愉しみいただけます。

5月・6月は、新茶の季節に合わせて、季の美に欠かせないボタニカルの1つ「お茶」をテーマにしたカクテルを展開。「季のTEA 京都ドライジン」と冷やした緑茶を使ったお茶の香り溢れる「季のTEA マティーニ」や、「季の美 京都ドライジン」に抹茶を合わせた、上品で香り高く、目でも愉しめる「季の美 抹茶トニック」などが登場します。(※カクテルは「季の美ルーム」の他、「JWマリオット・ホテル東京」内の「JWバー」と「JWラウンジ」でも提供します。)

また、6月26日(金)には、「季の美ハウス」から季の美グローバルアンバサダーの佐久間“マーシー”雅志がゲストを務め、季の美の奥深い魅力を紐解くテイastingセミナーと、一夜限りの特別なカクテルをお愉しみいただけるイベントを開催します。通常は京都の「季の美ハウス」でのみ実施されているセミナーを、特別に東京でご体験いただけます。

季の美は、京都産の柚子や玉露、山椒をはじめとする11種類のボタニカルを、それぞれの特性に応じて6つのエレメントに分類し、個別に蒸溜した後にブレンドして造られる、京都発のジャパニーズクラフトジンです。テイastingセミナーでは、一般には出回っていない各エレメントを個別にテイastingできる、貴重な機会となっています。

ぜひこの機会に、季の美の世界観を体感できる空間で、その時季ならではの味わいをご堪能ください。

ポップアップバー「季の美ルーム」 概要



京都市内にあるブランドホーム「季の美ハウス」の世界観を体験できるポップアップバー「季の美ルーム」が東京に初登場。期間中は、季の美の世界観が溢れる空間で、京都らしいボタニカルの味わいや季節感を活かした「季の美 京都ドライジン」「季のTEA 京都ドライジン」「季の美 勢 京都ドライジン」などを使った特別なカクテル数種類を、2ヶ月ごとに内容を変えて提供します。

【期間】 2026年5月13日(水)～10月下旬まで

【時間】 17:00 – 23:00 (L.O. 22:30)

【場所】 ポップアップバー「4-0-3」

東京都港区高輪2-21-2 JWマリオット・ホテル東京 30階 TEL:03-3434-7070(ホテル代表)

【ご予約】 ご予約はこちらのサイトにて承ります

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/jw-marriott-hotel-tokyo-bar/reserve>

■「季の美ハウス」について

「季の美ハウス」は、木材商の歴史ある建物の土壁や梁、石畳をそのまま生かし、季の美の世界観を表現したブランドホームです。

築100年以上の町家を改装し、もともとあった梁や土壁はできる限り生かすことを心掛けて造られた趣深い空間です。内装には京都に工房を構える「森の工房 in wood」の樺の手作り家具、西陣織で知られる「細尾」のテキスタイルを採用。壁紙には江戸時代から続く唐紙屋を継承する雲母唐長(KIRA KARACHO)の唐紙を使用しています。

店内は、グッズや店舗限定商品を販売する『お店の間』、ジンの歴史や種類、「季の美」の原料や製造工程などがご覧いただける『展示の間』、完全予約制で「テイastingセミナー」を開催する『混和の間』など、それぞれの「間」に「季の美」イズムを散りばめています。

<https://www.kinobigin.com/ja-jp/the-house-of-ki-no-bi/>





季のTEA マティーニ



季の美 抹茶トニック



季の美 勢 セイグローニ

■「季の美ルーム」5月・6月の提供カクテル

5月・6月は新茶の季節に合わせて、「季の美」のボタニカルの1つである「茶」がテーマ。

「季のTEA 京都ドライジン」と冷たい緑茶の香り溢れる「季のTEA マティーニ」、「季の美 京都ドライジン」に抹茶を合わせた新緑のような鮮やかなグリーンが目にも涼やかで香り高い「季の美 抹茶トニック」などが登場します。

・ 季のTEA マティーニ (KINO TEA MarTEAni) 1杯 ¥3,000 (税・サービス料込)

堀井七茗園の「奥の山」茶園の玉露と碾茶を特別にブレンドし作られた「季のTEA」を使用した和のマティーニ。お茶の香りと旨み、柑橘のエレメントが調和する、雅で奥行きのある一杯。

・ 季の美 抹茶トニック (KINOBI Matcha Tonic) 1杯 ¥3,000 (税・サービス料込)

抹茶の上品な苦味と自然を感じさせる深みが、季の美の柑橘の香りを引き立てる。和の素材が美しく調和する、洗練されたジントニック。

・ 季の美 勢 セイグローニ (KINOBI SEIgloni) 1杯 ¥3,000 (税・サービス料込)

「季の美 勢 京都ドライジン」の力強さと厚みをベースに、ハーバルな苦味と甘みをプラス。柚子の酸味とミルクのコクが調和する、なめらかなネグローニ。

※上記カクテルは「季の美ルーム」の他、隣接する「JWバー」並びに「JWラウンジ」でも提供します。

季の美 グローバルアンバサダー 佐久間 “マーシー” 雅志の限定セミナー&カクテルイベントを開催

6月26日(金)には、「季の美ハウス」から季の美グローバルアンバサダーの佐久間 “マーシー” 雅志がゲストを務め、通常は京都の「季の美ハウス」でのみ実施されているセミナーと、一夜限定のカクテルイベントを開催します。

テイastingセミナーでは、一般には流通していない、「季の美」を構成するブレンド前の6種類の原酒「エレメンツ」を特別にご試飲いただけます。

6つのエレメンツは、京都産の柚子や玉露、山椒をはじめとする11種類のボタニカルを、「ベース」「シトラス」「ハーバル」「スパイス」「ティー」「フルーティ&フローラル」の6つのカテゴリーに分けて個別に蒸溜した原酒です。これらすべてのエレメンツをブレンドすることで生まれる、「季の美」ならではの奥深く繊細な香りの秘密を体験いただける貴重な機会です。

カクテルイベントでは、一夜限りの特別なカクテルをお楽しみいただきます。

【開催日】 2026年6月26日(金)

▽テイastingセミナー(完全予約制)

【時 間】 18:30 - 19:30

【価 格】 参加費 ¥8,000 (税・サービス料込) * テイasting付き

▽カクテルイベント

【時 間】 19:30 - 23:00 (L.O. 22:30)

【価 格】 カクテル1杯 ¥3,000 (税・サービス料込)

【予約受付】 https://www.tablecheck.com/ja/jw-marriott-hotel-tokyo-bar/reserve/experiences?menu_lists=kinobi



佐久間 “マーシー” 雅志 プロフィール

約10年に及ぶ英国での滞在で、ROKAなど様々なバーやレストランで世界トップレベルのカクテル文化に触れ、研鑽を積む。帰国後は京都ドライジン「季の美」をつくる「京都蒸溜所」に蒸溜技師として入社し、3年間のジンの蒸溜製造を経て、季の美ハウスのマネージャーに就任、その後グローバルアンバサダーとして、日本国内だけでなく10か国以上でセミナーやゲストシフトなどのイベントをリードし季の美を広める活動に専任。世界60か国以上に出荷する季の美のグローバルドリンクストラテジーも担当し、カクテルやペアリングなど多様なアプローチから季の美の可能性を追求している。

京都蒸溜所および「季の美 京都ドライジン」について

■ 京都蒸溜所について

歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受けたジン蒸溜所「京都蒸溜所」は2014年に設立され、2016年にフラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」を発売しました。京都蒸溜所は、IWSC2018、IWSC2021の二度にわたりで「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。なお「京都蒸溜所」は、2025年10月に京都府亀岡市に新設されました。

■ 「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、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取り入れ、徹底的にこだわり抜いた素材を使用しています。京都産の柚子、玉露、山椒など11種類のボタニカルを6つのエレメント（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。割水には、伏見の伏流水を使用しています。素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために英国と日本の垣根を超えた哲学と技術を採用してつくられています。

【「季の美 京都ドライジン」6つのエレメント】

季の美で使用する11種類のボタニカルは、味わいと香り別に6つのエレメント〈ベース（礎）、シトラス（柑）、ハーバル（凜）、スパイス（辛）、ティー（茶）、フルーティ&フローラル（芳）〉に分類し、個別に蒸溜して、伏見の伏流水でブレンドしています。

「季の美 京都ドライジン」主なラインナップ



季の美 京都ドライジン

オープン価格[度数45度、容量：700ml]

京都と英国の伝統を融合させた世界に誇る京都生まれのドライジン。お米からつくったスピリッツと伏見の名水をベースに、宇治「堀井七茗園」(1879年創業)の玉露をはじめ、柚子、生姜、山椒などの日本ならではの素材を6つに分類し別々に蒸溜後、絶妙なバランスでブレンドしています。独自の製法によりボタニカルそれぞれの個性を最大限に引き出しました。

【テイステイングノート】

京都の山々の神聖な空気のような透明感。瑞々しい柚子のアロマ、そして山椒が竹林に漂う霧のように降り注ぎます。ジュニパーが和のフレーバーにうまく溶け込み、フィニッシュにかけてジンジャーのスパイスが顔を出します。



季のTEA 京都ドライジン

オープン価格[度数45度、容量：700ml]

京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで生まれました。特別な配合でブレンドされた玉露と碾茶（てん茶）から、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出して蒸溜しました。

【テイステイングノート】

茶室を思わせる甘くデリケートな緑茶の香りが立ち上がり、口を含むとホワイトチョコレートの滑らかな甘さとシトラスの爽やかな香りが広がります。その後、お茶の柔らかいテクスチャに加え、ジュニパーの存在感がボディをしっかりと形成し、フィニッシュは再び温かく甘いお茶の香りがゆっくりと長く伸びていきます。



季の美 勢 京都ドライジン

オープン価格[度数54度、容量：700ml]

伝統的な英国のネイビーストレングスの度数に合わせてブレンド比率を調整し、ボタニカルそれぞれの特徴を最大限に引き出しました。ハイブルーな度数がもたらす味わいの厚みと力強さはカクテルに用いてもしっかりとその存在感を示すことができます。

【テイステイングノート】

54%のアルコールのキックに加え、季の美らしい柔らかい口当たりとハーモニーは健在で、季の美のすべての要素を一回りずつ大きく引き上げたような味わい。カクテルに用いてもしっかりとその存在感を示し、他の素材に負けないコシの強さは「季の美 京都ドライジン」とは一味違ったおいしさと満足感が得られます。

【4-0-3(フォー・オー・スリー)】

インターネットのエラーコード「403」にちなんで名付けられた、館内30階の隠れ家的バー「4-0-3」。酒造メーカーやワイナリーとのコラボレーションによる、唯一無二の体験を展開。壁面には、日本最古の漫画として知られる国宝「鳥獣戯画」をモチーフにしたアートを大胆に配し、原作には登場しない大人の遊び心を感じさせる演出が施されています。

【JWマリオット・ホテル東京】

2025年10月、TAKANAWA GATEWAY CITYの高層階に誕生した、マリオット・インターナショナルの最高級ブランド「JWマリオット」の首都圏初となるホテル。高輪ゲートウェイ駅に直結し、羽田空港から車で約20分、品川駅へも徒歩圏内という優れたアクセスを誇ります。禅の美意識に着想を得た200室の客室と多彩なレストラン、スパを備え、“今この瞬間”を豊かに味わうマインドフルな滞在をご提供します。

www.jwmarriotthoteltokyo.com

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36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.kinobigin.com/ja-jp/>

[季の美 公式Instagram] @kinobi.official <https://www.instagram.com/kinobi.official/>