

Press Releas

報道関係各位

2025 年 5 月 12 日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

長崎の五島つばき蒸溜所とのコラボレーションによる特別な一杯
BellustarTokyo のオリジナル クラフトジン『ゴトジン Bellustar』誕生
2025 年 5 月 19 日(月)より Bar Bellustar にて提供開始

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、株式会社五島つばき蒸溜所(長崎県五島市、代表取締役 門田クニヒコ)とのコラボレーションによるホテルオリジナルクラフトジン『ゴトジン Bellustar』を、45 階のメインバー Bar Bellustar にて、2025 年 5 月 19 日(月)より販売いたします。



詳しくはこちら:<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/gotogin/>

■ホテルオリジナルのクラフトリカーの第 4 弾は、

長崎 五島の豊かな自然に育まれたクラフトジン『ゴトジン Bellustar』

煌めく夜景が目前に広がるメインバー Bar Bellustar では、日本の風土が育むクラフトリカーや世界中の美酒に加えて、日本各地の酒造メーカーとのコラボレーションによるオリジナルのお酒をご提供しています。これまでに誕生したオリジナルウィスキーや日本酒 3 種類に続き、第 4 弾として長崎県 五島列島の最大の島、福江島に位置する五島つばき蒸溜所によるクラフトジン『ゴトジン Bellustar』が誕生しました。

五島つばき蒸溜所は、BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel と同時期に開業した新しい蒸溜所です。島に自生する椿の実をキーボタニカルに、18 種類ものボタニカルからひとつひとつ細やかに蒸溜された 21 を超える原酒を芸術的な感性でブレンドし、島の風景が目浮かぶようなアロマに満ちたクラフトジン「GOTOGIN」を製造しています。ジンの品質だけでなく、国内初の二酸化炭素の排出ゼロを実現した蒸溜所としても注目されています。



■ホテル開業前からの想いが実現

ビバレッジディレクター 吉田茂樹がこだわりを尽くした本質を極めたジン

開発を主導したのは、当ホテルのビバレッジディレクター吉田茂樹。ストレートでもカクテルでも、原酒のアロマそれぞれが複雑にとけあう本質を極めたジンを目指し、何度も五島の蒸溜所に足を運び、蒸留家やブレンダーと協議を重ねました。

18 種類のボタニカルの原酒 21 種類を独自のブレンドで完成した『ゴトジン Bellustar』は、キーボタニカルの椿の実が、ジュニパーベリー、ドライマルベリー、五島和紅茶、山椒や柚子などのボタニカルそれぞれのアロマをバランスの取れた深みあるテイストにまとめ上げています。そのため、ストレートやロックでも楽しめるだけでなくジンソーダ、ギムレット、マティーニなどのカクテルでもジンそのものの個性が生きる味わいに仕上がりました。

■椿をモチーフにしたボトル、味を最大限に引き出すための竹タンブラーもオリジナルで開発

椿の花びらが 5 枚重なるボトルデザインは、椿の花でアロマを包みこむことを表現。赤いカラーは、椿の花の色、また新宿歌舞伎町のエネルギーを表現しています。

また、ジンソーダやジントニックは、専用のオリジナル竹製タンブラーでご提供いたします。口当たりの角度や、アロマを存分に味わっていただくための飲み口のサイズなど、『ゴトジン Bellustar』の魅力を最大限に感じていただける設計にこだわりました。



■ビバレッジディレクター 吉田茂樹コメント

「他国にない日本独自のボタニカルを使ったオリジナルジンをつくりたいという想いはホテル開業前からありました。そんな時に、GOTOGIN の原酒を試飲する機会があり、他にはない味わいと作り手

のこだわりを感じました。マティーニなどのカクテルにしたときにも味の崩れないジンができるのではないかという当初の考えは、その後現地を訪ね試飲することで確信に変わりました。

五島つばき蒸溜所のものづくりへのこだわりと当ホテルの想いも共鳴し、本格的にオリジナルのジンづくりが始まり、お互いの開業2周年となるこの年に、ようやく完成に至りました。

まずは、ストレートやロックでジンそのものの味わいを楽しんでいただきたいです。」

【ゴトジン Bellustar 概要】

販売開始： 2025 年 5 月 19 日(月)

提供場所： Bar Bellustar(45 階)

料 金： 1 ショット 3,200 円 (サービス料 15%・消費税込)

【株式会社五島つばき蒸溜所】

2022 年 12 月に大手酒造メーカー出身の 3 名が開業した蒸溜所。湧き出る五島の天然水を使用し、島内で採取される樺の種をキーボタニカルとした 18 種類のボタニカルを個別に蒸溜することで五島ならではのアロマを抽出し、唯一無二のクラフトジンを製造しています。

GOTOGIN の瓶容器は「ガラスびんアワード 2023」で最優秀賞を受賞。

所在地:長崎県五島市戸岐町 1223-5

公式ウェブサイト:<https://gotogin.jp>



【Bar Bellustar 概要】

世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、厳選した農園から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーと世界中の美酒が出会うメインバー。煌めく絶景とエンターテインメント要素をもつメニューや臨場感あふれるパフォーマンスでこの場所だけのバータイムをお過ごしいただけます。

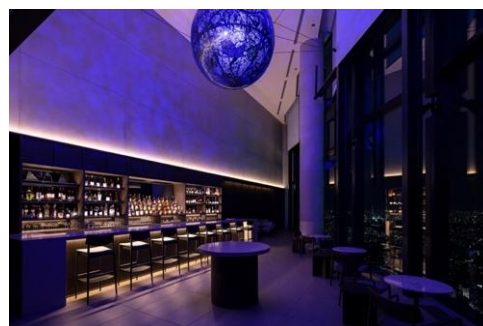
フロア： 45 階

営業時間： 平日 17:00～24:00 (L.O. 23:30)

土日祝日 13:30～24:00 (L.O. 23:30)

席数： 58 席

電話： 03-6233-8455(直通)



【これまで実施した BELLUSTAR TOKYO オリジナルのクラフトリカー】

第 1 弾 イチローズモルト LIMITED CASK EDITION2023 (秩父蒸溜所)

第 2 弾 SPECIAL SINGLE MALT WHISKY 山崎蒸溜所 12 年 Bellustar Edition (山崎蒸溜所)

第 3 弾 TOKYO HACHIOJI CRAFT SAKE BELLUSTAR Limited (東京八王子酒造)



<ビバレッジディレクター 紹介>



吉田 茂樹

都内のホテルに入社後、バーを中心にキャリアを積み、セルリアンタワー東急ホテルのオープニングスタッフとして入社し、「ベロビスト」の立ち上げを経験。その後、ラウンジやメインダイニングなど、ホテル内の様々なサービスを経験し、再び「ベロビスト」に異動。

2012年には「WORLD CLASS 2012 世界大会」の Cocktails Against the Clock 部門で優勝し、独創的なカクテルのクリエイションに定評がある。2022年には、「BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel」の開業に伴い、「Bar Bellustar」のビバレッジディレクター/バーテンダーとして着任。バー、メインダイニング、ティーラウンジなど幅広く培った経験から料理との関係性やハーブ、スパイス、茶類も含めた Food&Beverage の総合的な知識と経験を持ち合わせており、多彩な発想からメニュー考案や企画立案、セミナー開催などで活躍の場を広げている。また、バーテンダーを目指す後進の育成にも力を注いでいる。

<主な資格>

- ・日本ソムリエ協会(JSA)認定「シニアソムリエ」
- ・日本ホテルバーメンズ協会(HBA)認定「シニアバーテンダー」
- ・日本ホテルレストランサービス技能協会(HRS)認定「レストランサービス技能検定 1 級」

<主な受賞歴>

- ・「ダビドフ・シガーサービスコンクール 2007」最優秀賞
- ・「シェリーカクテルコンペティション 2009」最優秀賞
- ・「HBA クラシックカクテルコンペティション 2010」ブラインドスピリッツ(蒸留酒テイasting)部門最優秀賞
- ・「WORLD CLASS 2012 世界大会」Cocktails Against the Clock(スピード・チャレンジ)部門優勝
- ・シャンパーニュ騎士団「オフィシエ」叙任

※表示金額はサービス料(15%)と消費税(10%)が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※本プレスリリースに掲載されている情報は発表日現在のものです。最新情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

※写真はイメージです。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング部 広報担当:綾部

E-mail: pr.ppbtokyo@panpacific.com / Tel:(03) 6233-7693