

2025 年 9 月 5 日
株式会社グローバルエージェンツ

北海道の夏の香りを幻想的なホテルのバー空間で味わう！
バー初心者も気軽に楽しめるカクテルペアリング体験を
「紅櫻蒸溜所」のジンを用いて 9 月 20 日(土)に
UNWIND HOTEL & BAR 小樽にて開催！
本日、2025 年 9 月 5 日より参加予約受付開始

株式会社グローバルエージェンツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:山崎剛)は、全国に 6 ブランド 12 棟 1,200 室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開する [LIVELY HOTELS](#) を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」は、ホテル内バー「Bar Ignis 小樽」にて北海道の夏をご堪能いただける一日限定のカクテルペアリング体験を 2025 年 9 月 20 日(土)に開催します。本イベントに先立ち、本日イベント参加予約を開始いたしました。



「UNWIND HOTEL & BAR 小樽(アンwindホテルアンドバー小樽)」では、ホテルを文化や情報の発信地と位置づけ、北海道の魅力を独自の視点で発信する取り組みを行っております。今回その一環として、ホテル内のロビーバー「Bar Ignis 小樽(バーイグニス小樽)」にて、北海道の夏のフレーバーを用いた 3 種のカクテルと、北海道産食材を使ったおつまみとのペアリングをお楽しみいただける、一日限定のカクテルペアリングイベントを開催いたします。

本イベントでは、近年若い世代を中心に人気を集める「ジン」にフォーカス。北海道初のクラフトジン専門蒸溜所「紅櫻蒸溜所(べにざくらじょうりゅうじょ)」の個性豊かなクラフトジンと、北海道のプレミアムトニックメーカー「BITTER POPS COMPANY」のトニックウォーターを使い、バーテンダーが一杯ずつ丁寧に仕上げる 3 種のカクテルとおつまみのペアリングをご提供いたします。



さらに、使用するクラフトジンのメインフレーバーとなる北海道産ハーブを実際に手に取り香りを楽しんだり、紅櫻蒸溜所の蒸溜師によるジンづくりや北海道産ハーブにまつわるストーリーを聞いたり、特別な体験をご用意いたします。会場となる「Bar Ignis 小樽」は、ホテルのフロントやレストランと同じフロアに位置する、扉のない開放的なロビーバー。普段バーを利用されない方やホテルバーが初めてという若い世代のお客様からも「気軽に立ち寄れる」とご好評をいただいております、非日常的な空間の中で特別なひとときをお過ごしいただいております。



本イベントは、ご宿泊のお客様はもちろん、地域にお住まいの方や旅行で訪れる方にも、当ホテルのバー空間を気軽にお楽しみいただきたいという思いから企画されました。二部制・各回定員 10 名の少人数制で開催するため、落ち着いた雰囲気の中で安心してご参加いただけます。あらかじめペアリングメニューが決まっているため、オーダーに迷うことなく、バーならではの演出を存分にお楽しみいただけます。美しいライティングのバックシェルフを囲むカウンター席で、バーテンダーとの会話やパフォーマンスとともに、味わうだけでなく、見て・触れて・香って・聞いて楽しむ。五感で感じる特別なバー体験をお楽しみください。

イベント 概要

- ・ 開催日時:2025 年 9 月 20 日(土曜日) 1 部 15:00 ~ 16:30 | 2 部 19:00 ~ 20:30
- ・ 開催場所:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1F Bar Ignis 小樽
- ・ 入 場 料:税込 5,000 円(3 種のジンカクテルとおつまみ付き)
- ・ ドレスコードはございません。

[ご予約はこちら](#)

ペアリングカクテル・フードメニューについて

季節ごとに異なる北海道のハーブを取り入れ、豊かな風味を奏でる「紅櫻蒸溜所」のクラフトジン。その中でも、北海道の夏に育まれたボタニカルを使用したジンを使ったカクテルをご用意しました。

フキノトウのカクテル × ホッケの南蛮漬け

春摘みのフキノトウをタンクでゆっくりと漬け込み熟成させたジンを使用した、冬の間雪の布団で眠っていた植物たちの力強さを感じられるカクテルをご用意。フキノトウとニガヨモギの苦みと青みがクセになる味わいに、毎年待望される方もいらっしゃるほどの人気のクラフトジン「9148 #0211 FUKINOTO Craft Gin」を使用した一杯です。クラフトジンそのものの香りと味わいを存分に楽しんでいただきたいという想いをこめて、シンプルなジントニックでご提供いたします。ペアリングフード「ホッケの南蛮漬け(ハーブ仕立て)」とのペアリングをお楽しみください。



ホップのカクテル × ポークのボルケッタ

上富良野産のホップを使用し、香り高さが特徴的なクラフトジン「9148 #1925 HOPS Craft Gin」を使用したカクテル。ホップの爽やかな香りとほろ苦さを活かしたジントニックに、パッションフルーツで香りづけしたエスプーマを重ねた一杯です。ビール好きの方にもおすすめできる、カクテルなのに IPA を飲んでいるような味わいをお楽しみください。ペアリングフードには、外はかりっと、中はふわっとした食感が楽しめるポークのボルケッタをご用意。すっきりとした味わいのカクテルと、ポークのジューシーさをお楽しみください。



ハマナスのカクテル × ジャスミンティーインヒューズのクレームブリュレ

北海道の花にも指定されているメインボタニカルハマナスのクラフトジン「9148 #0104 HAMANASU Craft Gin」を使用したカクテル。ハマナスの華やかさにシナモンなどのスパイスを加えた、芳醇な香りを活かしたシンプルな仕立ての一杯です。ネイビーブルーのジンがピンクへと変化する色の移ろいもお楽しみいただけます。ジャスミンティーを効かせたクレームブリュレと合わせて、甘く華やかな余韻をお届けします。



紅櫻蒸溜所(べにざくらじょうりゅうじょ)について

北海道札幌市の南に位置する「紅櫻公園」内に構える、北海道初のクラフトジン専門蒸溜所。イタリア・バリソン(Barison)社製の 400L 蒸溜器を用い、札幌南区の伏流水と四季折々の北海道産ボタニカルを組み合わせ、土地の個性を活かしたクラフトジンを生み出しています。

世界の様々なコンペティションでも受賞歴を持つ「9148」シリーズは、日高昆布や切り干し大根、椎茸といった北海道らしいボタニカルの旨味が詰まったスタンダードレシピ「#0101」をはじめ、季節ごとのボタニカルを取り入れた多彩なラインナップを展開しています。[公式サイト](#)



紅櫻✿蒸溜所
BENIZAKURA DISTILLERY

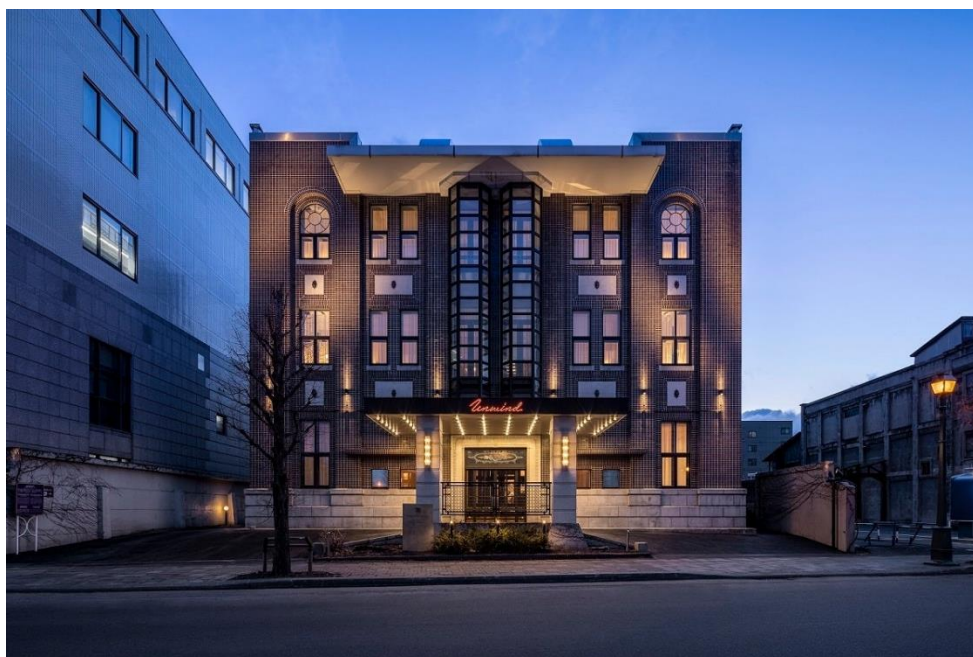
BITTER POPS COMPANY について

北海道札幌市に拠点の、プレミアムトニックウォーターメーカー。五味のひとつである「苦味」に着目し、酸味・甘味・苦味の絶妙なバランスを追求したトニックウォーターを手掛けています。苦みを「くみ」と読み替え、様々なお酒と組み(KUMI)合わせられる 3 種のトニックウォーターを展開しています。[公式サイト](#)



UNWIND HOTEL & BAR 小樽について

北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和 6 年(1931 年)に建築された「旧越中屋ホテル」。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群 33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこそその大胆なリノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。過去から現在へ受け継ぐものを大切にしながら、地域と旅行者のメディアとなる有機的な交流を生む場創りをミッションとしています。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。



<施設概要>

施設名: UNWIND HOTEL & BAR 小樽

所在地: 北海道小樽市色内 1 丁目 8 番 25 号

アクセス: 札幌駅から小樽駅まで JR 函館本線で約 35 分、小樽駅からホテルまで徒歩 10 分

[Web](#) | [Instagram](#)

株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 [株式会社グローバルエージェンツ](#)

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 東京都渋谷区東1丁目29-3

グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

[LIVE](#):ソーシャルアパートメント 46 棟 約 3,000 室を運営

[STAY](#):ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営 LIVELY HOTELS

[WORK](#):ホテル併設のコワーキングスペース「.andwork」を運営

DINE:ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 13 店舗を運営

WASH:ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN:弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社グローバルエージェンツ 広報担当:藤井 / 加納 / 石田

TEL:090-6261-1004(藤井直通) / MAIL:pr@global-agents.co.jp