

2026年6月25日
株式会社グローバルエージェンツ

ジンと一緒に楽しむラムキーマカレーが新登場。

ロジックなホテル「UNWIND HOTEL & BAR 札幌」と

長沼町の人気店「シャンディニヴァースカフェ」のコラボで誕生したカレーを7/12～提供開始

2026年7月12日(日)には、DJ・ゲストバーテンダーを招いたローンチ記念イベントを開催。

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・約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、ブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 札幌(アンワインドホテルアンドバー札幌)」のホテル内バー「Bar Ignis 札幌(バーイグニス札幌)」にて、ジンと一緒に楽しむバーメニュー「ラムキーマカレー」を2026年7月12日(日)より提供開始いたします。

また、同日にDJ・ゲストバーテンダーを招いたローンチ記念イベントも開催いたします。



ジンと一緒に楽しむバーメニュー「ラムキーマカレー」



甘み・酸味・苦みを感じられるジンと、塩味・うま味を味わえるカレー。

ジンとカレーの組み合わせは、人が感じる五味(甘み・酸味・塩味・苦み・うま味)を同時に感じられることから、ペアリングの定番とされる赤ワインと肉料理を上回るほどの相性の良さがあるとされています。

このたび Bar Ignis 札幌では、ジンとの相性を追求した「ラムキーマカレー」をご提供いたします。カルダモンやクローブなど約 8 種類のスパイスから丁寧に引き出した香りと深み、そして通常よりも粗めに挽いたラム肉のジューシーな旨味を楽しめる一品です。

スープカレーやルーカレーのようにお腹を満たす「お食事」としてではなく、バーならではの「お酒と合わせて楽しむ一品」をテーマに、北海道・長沼町で本格的なインドカレーとお菓子を提供している人気店「シャンディニヴァースカフェ」の坂本氏の監修のもと誕生いたしました。

時間をかけてじっくりと水分を飛ばし、ひと口でも満足感のある凝縮した味わいに仕上げたラムキーマカレー。スプーンで少しずつすくいながらお酒のペースに合わせて味わったり、北海道では提供店舗が少ないインドの伝統的な揚げパン「プーリー」に添えてつまんだり、季節の副菜とあわせて味の変化を楽しんだり、多様な楽しみ方でお召し上がりいただけます。

副菜には、旬の食材を使った 2 種に加え、コリアンダーとミントのチャトニをご用意しました。チャトニは、野菜やハーブをペースト状にした南アジアの伝統的な調味料。Bar Ignis 札幌では、青唐辛子のすっきりとした辛さに、ミントとコリアンダーを加え、爽やかなながらも奥行きのある味わいに仕上げました。カレーに添えて、辛さの変化とともにジンとの相性の移り変わりもお楽しみください。



画像左上から時計回りに、プーリー、季節の副菜 2 種、ラムキーマカレー、コリアンダーとミントのチャトニ

ラム肉の脂の濃厚さにすっきりとした爽やかさを添えたい方には、森林を思わせるようなボタニカルの香りが特徴的なジンを。より深いスパイスとユニークさをお求めの方には、山椒やユズなどの和のボタニカルを使用したクラフトジンを合わせるなど、豊富な種類のジンを揃えているバーならではの組み合わせで、ジンとカレーの相性の良さをぜひご体感ください。

ラムキーマカレー概要

【販売期間】2026年7月12日(日)～

【料金】1,400円(税込)

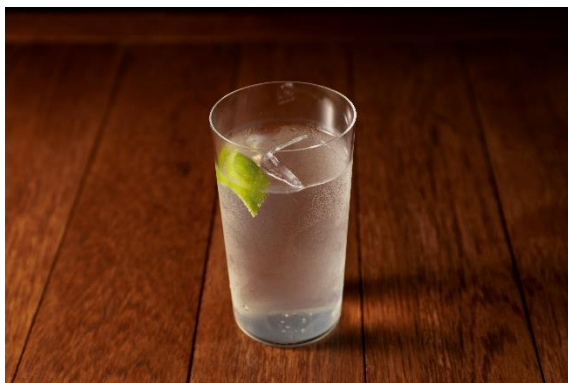
【提供場所・時間】Bar Ignis 札幌:18:30 ~ 23:30 (L.O.22:00)

バーならではの、こんな組み合わせも



メスカルのパローマ

メスカル(メキシコ原産の伝統的な蒸留酒) 1,200円
アガベを主原料とし、クリーンでありながらも、特有のスモーキーな香りと甘さが特徴のメスカル。ジンが、ボタニカルの爽やかさでカレーとの引き算を楽しめるとしたら、メスカルは、ラム酒のような芳醇さでスパイスの風味を増幅させ、さらに深いコクを引き出すペアリングをお楽しみいただけます。ストレートはもちろん、グレープフルーツとトニックを合わせた「パローマ」のような飲み方も好相性です。



ノンアルコールジントニック

ノンアルコールジントニック(数量限定) 1,100円
ジュニパーベリー、カルダモン、シナモンなどのボタニカルをじっくりと抽出し、ジュニパーベリーとライムの爽やかさを感じていただけるノンアルコールジントニック。北海道の豊かな自然の香りとニガヨモギ由来の奥深い苦みが特徴的な、北海道産トニックウォーター「KUMI BOOST」をあわせて、すっきりとお楽しみいただけます。
お酒を飲まない日のリラックスタイムや、お酒が苦手な方もジンとカレーのペアリングが生み出す味わいを存分にお楽しみいただけます。



カルアミルク

カルアミルク 1,100円
スパイスカレーのお供として定番の「ラッシー」や「チャイ」の役割を、カルアミルクで。ラムキーマカレーに合わせて、コーヒーの比率を高めたレシピでご提供いたします。控えめな甘さと程よいほろ苦さが、ラムとスパイスの刺激をやわらげ、カルアミルクならではの甘い余韻とともに
お楽しみいただけます。

バーが初めての方でも気軽に楽しめる、Bar Ignis 札幌の過ごし方



Bar Ignis 札幌では、アンティーク家具と木のぬくもりが感じられる空間で、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。ご友人や大切な方との会話を弾ませられるソファ席と、バーテンダーとの対話を楽しみながらお好みのドリンクをオーダーできるカウンター席をご用意しております。バーならではの豊富な種類のアルコールをご用意しているほか、バーが初めての方でも気軽にお楽しみいただけるような、季節の食材を使ったシーズナルカクテルや、お酒のお供としてもお食事としても好評をいただいているオリジナルのピザなどのフードメニューも充実しています。

さらに、北海道では珍しいルーフトップテラスを併設しており、夏期間は心地よい夜風を感じながら、当ホテルの大きな特徴である焚き火を囲んで炎の揺らぎに癒されたり、マシュマロを炙ってスモアを作ったりと、札幌の都心部にいながらもキャンプの夜のような非日常感をお楽しみいただけます。

夜のデートや、ご友人同士でのお出かけ、おひとり時間や初めてのバー利用にもお気軽にお越しいただき、ごゆっくりと非日常感を感じる時間をお過ごしください。



ローンチ記念イベント「Spice & Botanicals」を開催

2026年7月12日(日)には、10階のルーフトップテラスにて、札幌を中心に活躍しているDJとゲストバーテンダーを招き、「ラムキーマカレー」のローンチ記念イベントを開催いたします。イベント当日は、「シャンディニヴァースカフェ」坂本氏が来場し、ラムキーマカレーを提供いたします。DJによる心地よい音楽で演出されたルーフトップ空間で、初夏の夜風を感じながら、カレーとゲストバーテンダーによるジントニックやカクテルを楽しむひとときをお過ごしください。

イベント名:Spice & Botanicals

日 時:2026年7月12日(日)19:00 ~ 22:00

入 場 料:1,500円(ワンドリンク&スモールサイズカレー付き)

DJ : [YOUKI, kojiro](#)

ゲストバーテンダー : 今野 泰葉(Bar Calico) 、中嶋 夏鈴(札幌グランドホテル)、飯岡 真奈



監修:シャンディニヴァースカフェ 坂本 圭司氏



1998年頃～ 約7年間世界各地を旅する。

帰国後栃木県那須塩原市の自然食系レストランにて勤務。料理の基礎を学ぶ。

2011年 インドにて料理修行の後、開業。

キッチンカーにてインドカレーの移動販売開始。

2012年 北海道夕張郡長沼町に移住。

2014年8月28日 shandi nivas cafe'オープン。

2024年 上川郡剣淵町に移住。

2025年4月28日 剣淵町に2店舗目となる「SHANDI NIVAS VADAKKU」オープン。

現在に至る。

[Web](#) / [Instagram](#)

UNWIND HOTEL & BAR 札幌について

UNWIND HOTEL & BAR 札幌は、札幌市内という都会のホテルでロッジの世界観を再現することで、アクセスや食事などの不便さを解消、またホテルのスペックとサービスでストレスのない滞在を提供し、非日常感と自宅感というロッジの純粋な魅力のみをご体験いただけることを最大の特徴とした新しいコンセプトのブティックホテルです。またブランド2号店として2019年4月に築90年以上の歴史的建造物を現代的感性のもとリニューアルオープンした UNWIND HOTEL & BAR 小樽とともに北海道内を代表するブティックホテルとして、各方面より高い評価をいただいています。



<施設概要>

施設名:UNWIND HOTEL & BAR 札幌

所在地:北海道札幌市中央区南8条西5丁目289-111

アクセス:南北線「中島公園」駅から徒歩4分

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

株式会社グローバルエージェントについて

会社名 [株式会社グローバルエージェント](#)
代表取締役 山崎 剛
本社所在地 〒150-0011 渋谷区東1丁目29-3

グローバルエージェントが手がけるライフスタイル事業

LIVE:交流型賃貸マンション「[SOCIAL APARTMENT](#)」49棟約3,000室を運営

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

WORK:ホテル一体型ワークプレイス「[.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12店舗を運営

WASH:ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID(ソーリキッド)」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ト 広報担当:藤井 / 加納 / 石田

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