

2026 年 9 月 9 日
株式会社グローバルエージェンツ

「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」の幻想的なバー空間で北海道の秋を堪能する。

バー初心者も気軽に楽しめる、

クラフトジンを使用した秋カクテルのペアリング体験が 9/19(土)～23(水)登場

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 13 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 小樽」では、ホテル内バー「Bar Ignis 小樽」にて、北海道の秋をカクテルペアリング体験でお楽しみいただけるジンフェアイベント「北の秋分 - Bar Ignis 小樽 -」をシルバーウィークである 2026 年 9 月 19 日(土)～ 23 日(水)に開催いたします。



北海道小樽市のブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 小樽(アンwindホテルアンドバー小樽)」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います。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、短い北海道の秋を UNWIND HOTEL & BAR 小樽ならではの幻想的な空間でお楽しみいただけるジンフェアイベント「北の秋分 - Bar Ignis 小樽 -」を、シルバーウィークである 2026 年 9 月 19 日(土)～ 23 日(水)に開催いたします。

近年、若い世代を中心に人気を集める「ジン」にフォーカスし、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を使用した、バーテンダーが一杯ずつ丁寧に仕上げる 4 種のカクテルと、3 種のペアリングフードをご用意しました。

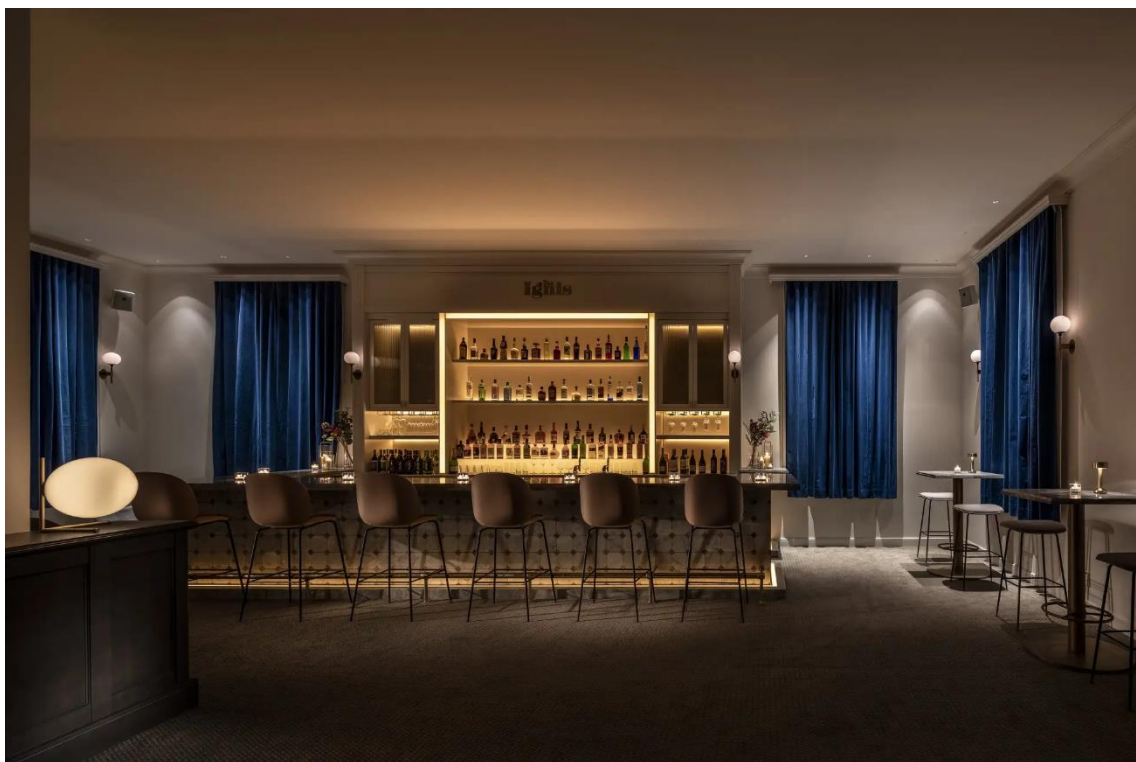
イベントの初日(19日)には、紅桜蒸留所の蒸留師が来館し、ジンの造り手ならではのストーリーや、北海道のボタニカルにまつわるお話を語らう時間をご用意しております。さらに、使用するクラフトジンのメインフレーバーとなる北海道産ハーブを実際に手に取り香りを楽しんでいただきながら、ジンの理解を深められる機会も設けております。

宿泊者以外の方もご利用いただけるバーですので、小樽の観光や1日の締めくくりに、ご家族やご友人、大切な方と一緒に、ホテルのバーでゆっくりと北海道の秋の始まりをお楽しみください。

2026 秋のジンフェア「北の秋分 - Bar Ignis 小樽 -」概要

- 日 時:2026 年 9 月 19 日(土)～ 2026 年 9 月 23 日(水) 19:30～23:30(L.O.23:00) 予約不要
- 開催場所:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1F Bar Ignis 小樽
- 宿泊者以外も利用可能 / ドレスコードはございません。

バー初心者でも気軽に楽しめるロビーバーBar Ignis 小樽



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です。そのような開放的なつくりから、普段バーを利用しない方や、ホテルバーが初めてという若い世代のお客さまからも「気軽に立ち寄れる」とご好評をいただいております。宿泊されるお客さまはもちろん、宿泊者以外の方にも、非日常的な雰囲気の中で特別なひとときをお過ごしいただいております。さらに、北海道にゆかりのあるアーティストの展示を行うギャラリー「UNWIND GALLERY」の会場も兼ねており、アートを眺めながらほっと一息つく時間としてもご利用いただいております。[プレスリリース](#)

当バーでは、数々のジンをはじめ、ワインやウイスキーなど豊富なアルコールメニューをご用意しています。また、お酒が苦手な方にもバーの雰囲気をお楽しみいただけるよう、本格的なノンアルコールカクテルや、1日の締めにぴったりな北海道の締め文化として定着しているシメパフェもご提供しております。

バックシェルフのライティングが特徴的なカウンター席でバーテンダーとの会話やカクテルメイクのパフォーマンスを楽しんだり、最大4名まで着席できるソファ席で大切な方とゆったり会話を楽しんだり。シーンや楽しみ方に合わせてお過ごしいただける、「Bar Ignis 小樽」ならではのバー体験をぜひご堪能ください。

場 所:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1階 / 営業時間:年中無休 19:30 ～ 23:30(L.O.23:00)

【ジンフェア限定】秋カクテルについて



画像左から)フローラルジントニック、ハーバルジントニック、アーシージンフィズ、アロマティックジンバック

北海道のボタニカルをふんだんに使用した「紅櫻蒸溜所」のクラフトジンを使った4つのカクテルをご用意しました。ジンを使ったカクテルと言えば、ジンにトニックウォーターを入れたシンプルな見た目のジントニックを思い浮かべる方が多いと思いますが、今回は、Bar Ignis 小樽のバーテンダーが考案した、どなたでも飲みやすく、秋の紅葉のように色とりどりのカクテルをお楽しみいただけます。北海道の秋を感じるカクテルから、北海道ならではのボタニカルのフレーバーを楽しめるカクテル、そして例年より短く感じた「夏」を表現したカクテルまで。夏の終わりと秋の始まりをカクテルでお楽しみください。

販売価格

- ・ジンフェア限定カクテル:各 1,500 円(税込)
- ・ペアリングセット(ジンフェア限定カクテル1種+ジンフェア限定フード1品):2,000 円(税込)



アロマティックジンバック(9148 #3891 BENIZAKURA)

紅櫻蒸溜所のある紅櫻公園の紅葉と植物を使用した、秋限定のクラフトジン「#3891 BENIZAKURA」を使用した一杯。紅櫻公園の紅葉(カエデ)をメインに、札幌の秋を感じる10種類のボタニカルと日高昆布の旨味を効かせたジンに、ルバーブや梅のほのかな酸味とジンジャービアスパイスを加えたカクテルです。



ハーバルジントニック(9148 #0101 STANDARD)

「紅櫻蒸溜所」の代表的なジン「#0101 STANDARD」を使用した一杯。ジンの主原料であるジュニパーをしっかり効かせた辛口のジンに、9148 シリーズならではの、日高昆布、干し椎茸、切干大根のバランスの良い旨味と甘みをじっくりとお楽しみいただけるカクテルです。コリアンダーを中心としたハーバルな香りと、アクセントで加えた山椒や紫蘇がふわりと香り、余韻には昆布の旨味をお楽しみいただけます。



フローラルジントニック(9148 #1922 SAPPORO)

札幌市制施行の年である 1922 年から名づけられたジン「#1922 SAPPORO」を使用した一杯。札幌市の 10 区より集めた 10 種類のポタニカルと、札幌の花であるライラックをベースにした清涼感のあるジンに、ラベンダーとスイーツのような甘み、ルバーブの酸味、そしてカカオとトニックウォーターのほのかな苦味が調和した一杯です。



アーシージンフィズ(9148 #1925 HOPS)

例年より短く感じた北海道の夏を表現した一杯。北海道・上富良野産のホップを贅沢に使用したクラフトジン「#1925 HOPS」を使用したカクテルです。ホップ由来の華やかなアロマと爽やかな青みに、パイナップルとコーヒーの風味、アクセントとなる唐辛子の軽い辛みで奥行きを感じられる一杯です。

【ジンフェア限定】ペアリングフードメニューについて



ペアリングフードには、ホテル内レストラン「The Ball 小樽」より、本イベント限定で中華のエッセンスを効かせた 3 種類のペアリングフードをご用意いたします。秋の余韻を感じるカクテルと合わせて、ごゆっくりとお楽しみください。

販売価格

- ・ジンフェア限定フード: 各 700 円(税込)
- ・ペアリングセット(ジンフェア限定カクテル 1 種 + ジンフェア限定フード 1 品): 2,000 円(税込)

※フードは数量限定でご用意しております。(なくなり次第終了)

鶏の冷製唐揚げ～キンモクセイの香り～(画像左)

一口サイズの唐揚げに、金木屋の花びらを煮詰め甘い香りが特徴的な桂花醤(ケイカジャン)と紹興酒のタレ和えた冷菜。味わいだけでなく香りもお楽しみいただける鶏の冷製唐揚げにおすすめのペアリングカクテルは、「アーシージンフィズ(9148 #1925 HOPS)」。

スマレ、シトラスの爽やかながら華やかな香りに、アクセントとなる唐辛子とパイナップルが合わさった奥行きのある香りと、ホップの苦みやアーシーなフレーバーが全体を引き締めるペアリングをお楽しみください。

自家製鶏ハム よだれ鶏仕立て(画像中央)

自家製の鶏ハムに塩昆布で味付けしたキュウリを添えた一品。八角やシナモン、陳皮、ピーナッツ、山椒などをじっくりと煮込んだコクのあるタレと合わせてご提供いたします。梅や紫蘇のような香りと赤ワイン由来のタンニンのような渋みを感じるカクテル「アロマティックジンバック(9148 #3891 BENIZAKURA)」をペアリングし、すっきりとお楽しみください。

いぶりがっこと花椒クリームチーズ(画像右)

花椒香の濃厚なクリームチーズに、角切りのいぶりがっことを和えた一品。爽やかなハーブの香りとうまみが特徴のカクテル「ハーバルジントニック(9148 #0101 STANDARD)」と合わせることで、クリームチーズのコクと、花椒・いぶりがっこの香ばしさが引き立つペアリングをお楽しみいただけます。

深い秋を甘く楽しむ、Bar Ignis 小樽のシメパフェ

食事やお酒を楽しんだあとに甘いパフェで締める、シメパフェ文化。北海道でおなじみのこの文化を、Bar Ignis 小樽でもお楽しみいただけます。通年メニューの「チャイとリンゴのパフェ」と季節を感じられるシーズンパフェの2種類のシメパフェを提供しております。宿泊者を始め、小樽の街で食事やお酒を楽しんだあと、「もう少しお話したい」「甘いもので締めくくりたい」というお客様にご好評をいただいております。

2026年9月24日(木)～11月30日(月)の本格的な秋の期間には、「ほうじ茶ティラミスパフェ」がシーズンパフェとして登場します。ダイス状にカットしたスポンジにゴールドブルーコーヒーとマルサラワインを合わせ、ほうじ茶の自家製マスカルポーネクリームとアイス、栗ようかん、わらび餅を添えて、ココアパウダーを纏わせた和風のティラミスのような味わいに仕上げました。お好みのシメパフェと一緒に、深い秋の夜を甘い余韻で締めるひとときをお過ごしください。



チャイとリンゴのパフェ



ほうじ茶ティラミスパフェ

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](#)

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收された歴史を歩み、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 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: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](#)」13 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