

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO



2024年4月1日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都
“香りで癒す焼酎カクテル”で新たな日本の魅力創造へ
浜田酒造とコラボレーションした和のカクテル誕生
2024年4月1日（月）より提供開始

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都（所在地：京都市中京区船屋町 420、総支配人：鳥山誠）は、インバウンド需要が高まる中、「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」という目標に掲げ酒造りに取り組んでいる浜田酒造株式会社（本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長：浜田雄一郎）とタッグを組み、日本の魅力発信につなげていく企画を実施。焼酎をベースに考案したカクテルを、開業2周年を迎える2024年4月1日（月）より販売いたします。※「浜」の字は旧字体。



今回のコラボレーションは“香りで癒す焼酎カクテル”をテーマに、焼酎を使った新しい和のカクテルを考案。浜田酒造の独自技術で誕生した香熟芋による、アロマリッチな香気が特徴の「だいやめ〜 DAIYAME〜」や、柑橘香と山椒のようなスパイシーさを併せ持つ「マーガオ」がブレンドされた「CHILL GREEN spicy&citrus」という、香りを基軸にした革新的な焼酎を使用し、日本酒や「京都ジン」とのバランスと調和を楽しみながらお召し上がりいただきます。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■ “香りで癒す焼酎カクテル” featuring Hamada Syuzou

販売開始：2024年4月1日（月）

提供場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 1F 「THE BAR」

販売価格：各 1,391 円 ※表示料金には消費税、サービス料が含まれます。

【THE BAR バーテンダー 小室健太】

「特徴ある香りをどう生かすかを模索しながら、だいやめと CHILL GREEN のカクテルレシピを考えました。京都観光を楽しまれた後のお部屋へ戻る前の一杯や、お仕事を終えてリラックスしたい時にぴったりのカクテルです。お気軽にお立ち寄りください。」

<憩い (いこい) >

だいやめの意味である『晩酌して疲れを癒す』を一杯に込めました。カクテル名は『憩い』。リラックス効果があるといわれている和紅茶で割り、さくらシロップを使用したことによる桜の香りと淡いピンク色が、嗅覚と視覚で安らぎ感を演出します。グラスのエッジにはオリーブと木の芽でだいやめの香りの特徴であるライチを表現。日々の疲れを癒すひとときをお楽しみください。



<沙羅 (SARA) >

今までに合わせたことがないであろう焼酎×日本酒のカクテル（日本酒は京都伏見の『月の桂』）。沙羅双樹の花の色（淡黄色）をイメージし、関西弁で新しいを意味する「さら」を重ねて『沙羅』と命名。海外のお客様も発しやすいネーミングにしました。世界が認めただいやめの「未踏の香り」と日本酒の古き良き奥深さをミックス。二つをつなぎ合わせるアイテムに春らしい金柑を使用し爽やかな甘味でまとめ、一体感のある唯一無二のカクテルに仕上げました。



<早緑 (さみどり) >

早緑とは若葉や若草を表す言葉。ポタニカル系麦焼酎チルグリーンの「チル（落ち着く・リラックスする）」と、「グリーン（ナチュラル感）」からカクテルをイメージ。『京都ジン』と煎茶で京都らしさを演出しています。これから成長する若葉のように、焼酎カクテルに未知なる可能性を感じたことから、『早緑』と命名。焼酎と京都らしさが織りなすハーモニーをご堪能ください。





THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

香りで癒す焼酎カクテル”コラボレーション”記念！ Instagram フォロー& 「いいね」 キャンペーン実施決定！

今回のコラボレーションを記念して、Instagram キャンペーンを実施します。だいやめをベーススピリッツに考案されたカクテル「憩い（いこい）」を、1,000円（消費税・サービス料込）でお楽しみいただける期間限定のイベントです。

■実施期間：2024年4月1日（月）～4月30日（火）

■参加方法

1. ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都と浜田酒造の公式 Instagram をフォロー
2. ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都の「憩い」の投稿を「いいね」
3. フォロー& 「いいね」した画面を「THE BAR」のバーテンダーに見せるだけ

浜田酒造：<https://www.instagram.com/hamadasyuzou/>

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都：<https://www.instagram.com/iconickyoto/>

<本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～」>



本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～」は、業界の次代を担う本格焼酎として、「未踏の香り」をコンセプトに創業150周年を迎えた2018年に発売。ライチのような爽快で華やかな香りが驚くほど広がり、甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長です。だいやめとは、『晩酌して疲れを癒す』という意味を表す鹿児島の方言。芋焼酎の常識を覆すこの商品は、本格焼酎に馴染みのなかった飲酒層からも支持され、近年、酒類業界において話題のカテゴリーとなっている「香り系焼酎」のパイオニア的存在として注目されています。

《受賞歴》

- ・IWSC2019（インターナショナル・ワイン&スピリッツ コンペティション）SHOCHU 部門 最高賞
- ・ISC2020（インターナショナル スピリッツ チャレンジ）SHOCHU 部門 ダブルゴールド
- ・SFWSC2023（サンフランシスコ ワールド スピリッツ コンペティション）SHOCHU 部門 ダブルゴールド

<ボタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN spicy & citrus」>



「CHILL GREEN spicy & citrus」は、2023年2月に発売。こだわりスパイス「マーガオ」と麦焼酎の旨さが融合した、新感覚のボタニカル系麦焼酎です。焼酎に苦手意識を持つ方やこれから焼酎の魅力に触れてみたいエントリー層の方々に向けた、柑橘系の香り刺激の味わいです。今年、ボトルデザインが評価され、ガラスびんアワード2024で「リリー・フランキー賞」を受賞しています。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

<浜田酒造について>

明治元年にいちき串木野市に蔵を構え、この地とともに歩んで150余年。現在は伝兵衛蔵・傳藏院蔵（でんぞういんぐら）・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が『伝統』『革新』『継承』という焼酎づくりの理念を体現しています。その取り組みが評価され、2023年の「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」において、「焼酎プロデューサートロフィー」を受賞。主な銘柄は、本格芋焼酎「海童」「赤兎馬」「だいやめ～DAIYAME～」や、本格麦焼酎「うかぜ」など。

URL：<https://www.hamadasyuzou.co.jp/>



伝統の「伝兵衛蔵」



革新の「傳藏院蔵」



継承の「金山蔵」

■ホテル概要

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都

所在地：京都市中京区船屋町420

施設構成：1F：パティスリー「サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店」（店舗面積：6.3㎡）

イタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」（店舗面積：161.1㎡、席数：40席）

バー（店舗面積：13.3㎡、席数：9席）

2F：宿泊者用ラウンジ、大浴場、メディテーションルーム

3～9F：客室（125室、スイート1室を含む）

開業日：2022年4月1日

アクセス：京都市営地下鉄 烏丸線・東西線「烏丸御池」駅

（1番出口）より徒歩約2分

公式 HP：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/>



本件に関するお問合せ先
三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社
ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 広報担当：小田島
TEL：075-241-1110（代表） FAX：075-241-1115
E-mail：mktg-kyoto@rphs.jp
URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/ic/kyoto/>