

シックスセンス 京都でアースデイを記念した ウェルネス & サステナブルなカクテルを提供

地球と人に優しいウェルネスブランド「REUNION」の REISHI GIN, とのコラボレーションカクテル

2025 年 4 月 17 日

自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」（総支配人 Nicolas Black ニコラス・ブラック、以下「当ホテル」）は、京都・東山、静謐と活気の狭間に住まう伝説のキツネたちが、夜な夜なお気に入りの酒を楽しむ隠れ家をコンセプトとするカクテルバー「Nine Tails」とルーフトップラウンジで、ウェルネスブランド「REUNION」（株式会社 WWWE、東京都渋谷区）とコラボレーションしたカクテルを販売します。このカクテルは、国産の霊芝をキーボタニカルとする「REISHI GIN,」を使用し、2025 年のアースデイとなる 4 月 22 日（火）より、期間限定でご提供します。



今回コラボレーションするウェルネススピリッツ「REISHI GIN,」は、2023 年のアースデイに誕生した新しいジンで、国産の霊芝（REISHI）をキーボタニカルとする、地球と人に優しいウェルネススピリッツ。醸造から蒸留まで手仕事によって、100%プラントベースで作られています。今回、ホスピタリティ業界でのウェルネスとサステナビリティのパイオニアであるシックスセンスとの想いが重なり、コラボレーションの実現に至りました。

シックスセンス 京都は、ホテルに隣接した未利用地で、ハーブや野菜を育てることで土地をオーガニックへと再生する取り組みを実施。また、REISHI GIN, も環境再生型農業で育てた植物を使用し、双方とも環境再生型農業に取り組むサステナブルなブランドです。

シックスセンス 京都でアースデイを記念したウェルネス&サステナブルなカクテルを提供



シックスセンス 京都のハーブガーデンでは、土地をオーガニックに再生する取り組みを実施



REUNION は農薬・化学肥料不使用で植物を育み、農業から酒造りを行っています。

さらに、シックスセンスではペットボトルおよび輸送に伴う二酸化炭素削減のため、世界中 26 軒の各ホテル・リゾート内にある「アースラボ」で飲料水を瓶詰めしています。REISHI GIN, も 2023 年 10 月より、自社のボトルや尊敬する他社ブランドのボトルを再利用する「リユースボトルプロジェクト w/ REUNION」をローンチし、地球環境への取り組みを実践。「そこに瓶がある、だから洗ってまた使う」をスローガンに、多少の傷や形の違いはそれぞれの個性として、REUNION はすべての製品にリユースボトルの使用を目指しています。



シックスセンスで使用する飲料水は、すべてホテル内でボトリングし、プラスチック使用と二酸化炭素発生を削減

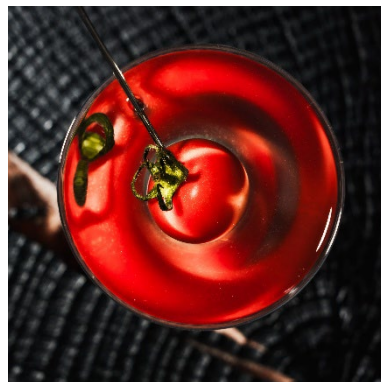


さまざまなボトルを再利用するため、ボトル一つひとつにも個性が生まれます

私たちは、今回の取り組みが 4 月 22 日のアースデイに交差し、このカクテルを楽しんでいただくことで、サステナビリティへの一歩をさらに大きくすることが出来ると考えています。

また、4 月 19 日（土）にはアップサイクルボトルタグの作成や、ホワイトラベルへのペインティングを通じて、地球への感謝を表現するサステナブルなワークショップを当ホテルで実施。自然と調和した、クリエイティブな体験を提供いたします。

■「**靈芝**」のほのかな苦味とコク、山椒のスパイシーな味わいを活かしたカクテルセレクション



シックスセンス 京都がご提案するのは、REISHI GIN, をベースにした3種のクラフトカクテル。大地の恵みを感じる靈芝の風味に、京都ならではの素材やシックスセンス 京都のエッセンスを掛け合わせ、心と身体に寄り添う一杯に仕上げました。

・**Birds and the Bees (バーズ・アンド・ザ・ビーズ) : 3,000 円**

京都で採れたはちみつとレモン、焙じ茶のリキュール、そしてホテルのハーブガーデンから摘んだ花々。REISHI GIN, とともに花ひらく一杯は、甘酸っぱく、香り豊か。自然の調和と季節の彩りを感じる、華やかでフローラルなカクテルです。

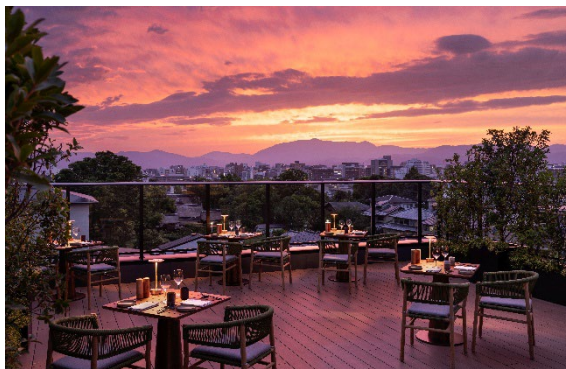
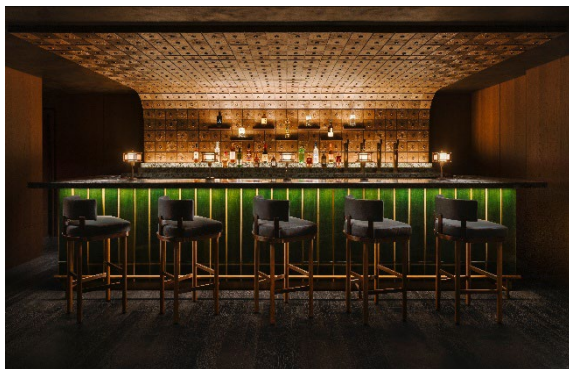
・**Apple of My Third Eye (アップル・オブ・マイ・サードアイ) : 3,000 円**

ピリッと効かせた生姜に、レモン、はちみつ、スパークリングアップルを重ねた爽やかなスパイスカクテル。REISHI GIN, の奥行きある風味とりんごのフレッシュな香りが重なり、五感を研ぎ澄ますような余韻を残します。

・**La Tomatini (ラ・トマティーニ) : 3,000 円**

クラシックなダーティ・マティーニに、まろやかでコクのある旨味のニュアンスを加えた、やさしい塩味が印象的なカクテルです。

古来より中国や日本をはじめとする東洋の健康観に基づく食文化の中でも大切にされてきた、靈芝ならではの、ウェルネスな味わいをお楽しみください。



販売場所：カクテルバー「Nine Tails」 (B2F) およびルーフトップラウンジ(4F)

提供期間：2025年4月22日～30日

営業時間：カクテルバー「Nine Tails」 17:00～24:00

ルーフトップラウンジ 17:00～22:00

T E L : 075-531-0732 (レストラン直通)

Web 予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sixsenses-kyoto-nine-tails/reserve>

※雨天が予想される場合、ルーフトップラウンジはクローズとなります

■REUNION について

「MAKE IT COLORFUL」（人生を楽しさで彩る）をコンセプトに掲げるウェルネスブランド。2023 年 4 月 22 日（アースデイ）にブランドの 1st Collection となる地球と人に優しいウェルネススピリッツ「REISHI GIN,」を発売。ブランドアイコンである「WHITE LABEL」（ホワイトラベル）を通じて、世界中の才能溢れるアーティストと共に、世界をカラフルにするきっかけを生み出していきます。

2023 年 10 月より、自社のボトルや尊敬する他社ブランドのボトルを再利用する「リユースボトルプロジェクト w/ REUNION」をローンチ。<https://x.gd/WONDO>

■REISHI GIN, について

国産の「霊芝」をキーボタニカルとし、ほのかな苦味とコク、山椒のスパイシーな味わいが食事を彩るウェルネススピリッツ。世界 3 大酒類コンペティションの「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ 2024 (ISC)」にて銀賞 (SILVER)、「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション 2024 (IWSC)」にて銅賞 (BRONZE) 受賞。また、アジア最大級の蒸留酒コンペティション「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2024 (TWSC)」の洋酒部門にて銅賞受賞。

■シックスセンス 京都 施設概要

所在地：京都府京都市東山区妙法院前側町 431
客室数：81（うちスイート 8 室）
電話番号：075-531-0700（ホテル代表）
アクセス：各線京都駅よりタクシーで約 7 分
京阪七条駅から徒歩約 10 分
Web サイト：<https://www.sixsenses.com/jp/kyoto>



■シックスセンス 京都について：

京都・東山という歴史地区の中心部に佇むシックスセンス 京都は、総合的なウェルネス、サステナビリティ、そして非日常の体験を融合させた、都会にありながらも心安らぐ自然派ラグジュアリーホテルです。ホテルのデザインは、日本独自の芸術文化がもっとも花開いた平安時代にインスピレーションを得ており、81 室の客室とスイートにもモダンで遊び心あふれるタッチとともに、雅な物語が広がっています。シックスセンス スパは禅の哲学と現代科学を調和させ、シーズナルダイニング Sekki（節気）は日本古来の暦に基づき、環境に配慮した料理を提供します。アースラボとアルケミーバーは本格的でインタラクティブな体験を特徴としており、古都・京都でつながりと再生の旅へとゲストを導きます。

■シックスセンスについて：

現在26軒のリゾートとホテルを運営しています。このほか、42軒の開発プロジェクトも進行中です。IHGホテルズ&リゾーツファミリーの一員であるシックスセンスは、地域コミュニティとの共生、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、ウェルネス、独創性にあふれた特別な体験に対する徹底したコミットメントで、世界をリードしています。極上の離島リゾート、山岳リトリート、アーバンホテルなど、いずれのプロパティにおいても、旅の真の目的を感じることが出来、ゲスト自身や周囲の人々、ゲストを取り巻く世界とのつながりを深めることができるよう、感覚を呼び覚ますことをビジョンとしています。

■シックスセンス レジデンスについて：

オーナーの個性が反映された快適なプライベートヴィラやアパートメントで、シックスセンスならではのリゾートライフをお楽しみいただけます。シックスセンスの世界中のプロパティでの特別な

ステータスを含む多彩な特典が付いたレジデンスは、何世代にもわたり価値が高まっていく長期的な投資です。

■シックスセンシズ スパについて：

全てのシックスセンシズのリゾートとホテルに併設されているほか、独立型のスパも展開しています。感性と感覚を大切にしたローテクな要素とハイテクな技術の両方を兼ね備え、ホリスティックウェルネス、統合医療、健康長寿のためのメニューを幅広く提供しています。

■IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

[IHG ホテルズ&リゾーツ](#) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の 19 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,400 軒超のホテルを有し、2,000 軒超のホテルを開発中です。また、[IHG ワンリワーズ](#)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、さまざまな特典をお楽しみいただいています。

- ラグジュアリー&ライフスタイル：[シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ](#)、[リージェント ホテルズ&リゾーツ](#)、[インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#)、[ヴィニエット コレクション](#)、[キンプトン ホテルズ&レストランツ](#)、[ホテルインディゴ](#)
- プレミアム：[voco](#)、[HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#)、[クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#)、[EVEN ホテルズ](#)
- エssenシャルズ：[ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#)、[ホリデイ・イン エクスプレス](#)、[ガーナー](#)、[avid ホテルズ](#)
- スイーツ：[Atwell スイーツ](#)、[ステイブリッジ スイーツ](#)、[ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#)、[キャンドルウッド スイーツ](#)
- エクスクルーシブパートナーズ：[イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 375,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024 年 6 月 30 日現在

日本国内では、2006 年 12 月に ANA とのジョイントベンチャー会社である IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANA との共同ブランドを含む 8 ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンシズ、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco）、47 ホテル、約 14,000 室を展開しています。今後は大阪市内の 3 つのガーナーホテル（2024 年）、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート（2024 年）、ANA ホリデイ・インリゾート軽井沢（2025 年）、ホリデイ・イン京都五条（2025 年）、インターコンチネンタル札幌（2025 年）、高知、知立、浜松に 3 軒の ANA クラウンプラザホテル（2026 年）、リージェント京都（2027 年）、voco 広島（2027 年）などの 15 ホテルの開業を予定しています。また 2025 年には、日本初の「ヴィニエット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪ヴィニエット コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。 ※2024 年 8 月 31 日現在

IHG グローバルサイト：<https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト：<https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ：<https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ：

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn：<https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト：<https://www.ihg.com/japanhotels>

シックスセンス 京都でアースデイを記念したウェルネス&サステナブルなカクテルを提供

■本プレスリリースに関するお問合せ

シックスセンス 京都 セールス&マーケティング部

(担当：ヘンリー henry.cheung@sixsenses.com／新實 kohei.niimi@sixsenses.com)

TEL：075-531-0710