

2020年10月21日
京都ホテルオークラ

「雨過天青」

渋沢栄一をイメージしたカクテルをゆかりの2ホテルで提供

森口仁 HBA マスターバーテンダー取得記念

京都ホテルオークラ、からすま京都ホテル（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では2020年11月1日（日）～12月30日（水）に、各ホテルのバー「チップペンデール」、「アンカー」にて渋沢栄一をイメージしたカクテルを提供いたします。

今回、からすま京都ホテルのバー「アンカー」に所属する森口仁が一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会（HBA）認定 HBA マスターバーテンダー資格を取得したことを機に、渋沢栄一ゆかりのホテルとしてカクテルの作成を企画。渋沢栄一の命日（11月11日）に合わせ、11月からの2カ月間、京都ホテルオークラ「チップペンデール」、からすま京都ホテル「アンカー」の2店舗にて提供いたします。

渋沢栄一の雅号「青淵」と、生家の家業「藍」にちなみ青色に仕上げたカクテルのタイトルは「雨過天青（うかてんせい）」。雨が止み、晴れ渡る空の色にも通じる色に、コロナ禍にある現代の私たちも、困難を乗り越え明るい未来を切り開いていきたい、という願いを重ねています。

京都のクラフトジン「季のTEA 京都ドライジン」に西洋梨のリキュールを合わせた切れ味のあるカクテルとともに、幕末から昭和の変革の時代の中、未来への道を歩んだ渋沢栄一に思いを馳せるひとときをお楽しみいただきたいと考えております。



カクテル「雨過天青」



HBA マスターバーテンダー 森口仁
(からすま京都ホテル「アンカー」勤務)

◆カクテル概要

【名 称】雨過天青（うかてんせい）

【提供店舗】京都ホテルオークラ 2階 バー「チップペンデル」
からすま京都ホテル 地下1階 バー「アンカー」

【価 格】1,452円（消費税・サービス料込み）

*「チップペンデル」ではカバーチャージ1名様330円が必要です。

【提供期間】2020年11月1日（日）～12月30日（水）

*「アンカー」は木曜・金曜・土曜日のみの営業です。



渋沢栄一の生家が藍を取り扱う農家であったこと、雅号「青淵（せいえん）」にちなみ、青色に仕上げたカクテル。雨の後のすっきりとした青空にも通じる色から、悪かった状況や状態が良い方向に向かうことを意味する言葉に合わせ、「雨過天青」と名付けました。

渋沢栄一と京都ホテルのつながりを表すため、京都のクラフトジンブランド“季の美”の玉露由来の深い香りが特長の「季のTEA 京都ドライジン」をベースに使用。また、20代の渋沢栄一がパリ万博使節団に随行し欧州で見識を広めたことから、1841年からフルーツリキュールを作ってきたフランスの老舗ブランド“ルジェ”の西洋梨のリキュールを合わせました。ほんのりと生姜の香りをきかせ、しっかりとしたアルコールの中に華やかさを感じられる一杯です。

◆京都ホテルと渋沢栄一

株式会社京都ホテルは伊藤博文などとも親交のあった実業家 前田又吉が1888年（明治21年）に創業。創業の2年後には、長州藩京屋敷跡、現在の「京都ホテルオークラ」が立つ場所に、京都では最初期となる洋館3階建ての本格的な西洋式ホテルを開業しており、「青淵先生六十年史 第二巻」（1900年／明治33年編纂）に、その頃渋沢栄一から扶助を受けたという記述が残っています。また、当時建築を請け負った日本土木会社は、1887年（明治20年）に渋沢栄一・大倉喜八郎・藤田伝三郎ら財界の大物によって設立された日本最初の会社組織による土木建築業者です。



創業期の京都ホテル



京都ホテルオークラ
（2002年に京都ホテルから改称）



からすま京都ホテル
（1983年開業）

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 京都ホテル ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp