

あかりのクラフトカクテルBAR

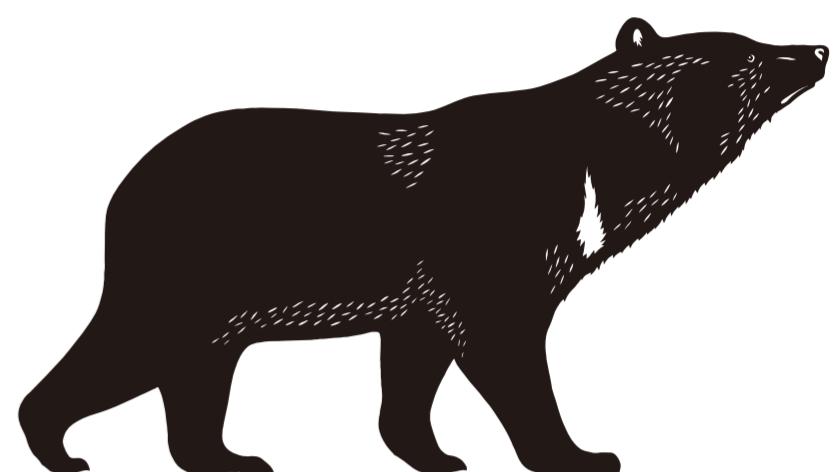
ジャパニーズクラフトを提供するサントリーと
日本のクラフトをあかりで一つにする本アート展が期間限定のコラボバーを開店します。



BRAND CONCEPT

厳選した国産米を100%使用。
異なる3種の蒸溜器で原料酒をつくりわけ、サントリーが開発した竹炭濾過技術で仕上げました。
「口当たりの柔らかさと、まろやかでほのかな甘さ」が特長です。

切り絵作家 早川氏が最も愛する動物のひとつ、熊。同氏は
木彫りの熊を収集する他、数多くの熊の切り絵を制作しています。
以外にも木登りが得意で、時折、木の上からボッテと落ちる
愛嬌のある一面を持つ熊は「口当たりの柔らかさと、まろやかでほのかな甘さ」が特徴の
「白」のブランドイメージに合い、起用されました。早川氏が住む米原市にある「伊吹山」。
冬には雪深く、白一色に染まります。背景の白は、そこを静かに歩く熊を包む雪の様にも見えます。



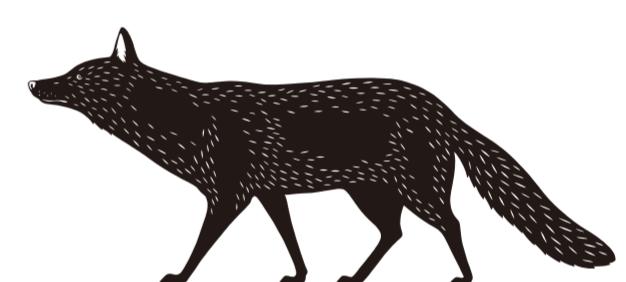
THE JAPANESE CRAFT LIQUEUR



BRAND CONCEPT

厳選した国産素材を使用。
サントリーならではの、各素材にあわせた伝統的な浸漬・蒸溜方法で素材ごとの個性を最大限抽出し、
匠の技でブレンドした、和の素材の「繊細な味わいと満足感のある余韻」を楽しめるリキュールです。

軽快なステップで森を行き来する森の人気者「狐」。
雪が積りつもる山道を彼らが歩いた後には可愛らしい足跡が。
さながら雪道に記譜される音符の様でもあります。
静かに、そして軽快にあるく、森の演奏家が「繊細な味わいと満足感のある余韻」を提供する
軽やかなシンフォニーを奏でます。



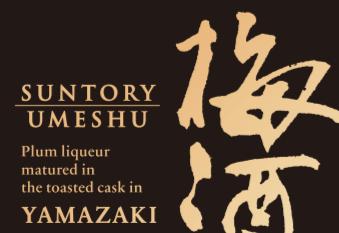
BRAND CONCEPT

日本ならではの6種のボタニカル（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）を使用しました。
商品名の由来にもなっている6種のボタニカルを、それぞれ旬の時期に収穫、
素材の特長に合わせた製法で蒸溜することで、桜の香りや爽やかな柚子とお茶の風味、
後味に感じる山椒のスパイシーさなどを引き出しました。伝統的なジンの8種のボタニカルも使用し、
日本人の繊細な技術によってバランス良くブレンドすることで、複層的で繊細かつスムースな味わいを実現。

6種のボタニカルが移ろう季節ごとにバトンタッチし蒸留される「六」。
そのブランドデザインに選ばれたのは可愛く愛嬌もあり、立派な「角(つの)」を持つ「鹿」。
六つのエレメント（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）が
本ブランドの世界観を広げる様に、自然へと豊かに広がっていく角を配する生き物、鹿。
「鹿」は「ロク」とも読む言葉遊びから「鹿」を配しました。



山崎蒸溜所貯蔵



BRAND CONCEPT

サントリー創業者、鳥井信治郎氏がウイスキーづくりの原点と定めた京都「天王山」の麓に位置する
山崎蒸溜所で熟成させた梅酒は、ウイスキー樽由来の熟成感と、まろやかな風味、甘さ控えめながらも舌に残る
しっかりとした余韻が特長で、お酒好きの客様が広く愉しめる一品。ウイスキーの古樽を焙煎し熟成させた梅酒に、
さらに“梅酒樽”で貯蔵した“梅酒樽ウイスキー”を加えることで、
華やかで重厚な味わいとやわらかく続く長い余韻を引き出します。

サントリーの基幹施設、山崎蒸溜所で熟成された山崎梅酒。
様々なバリエーションを取り揃えるサントリー社の酒類においてどっしりと構える存在感を
「伊吹の山の守り神」である大猪に重ねました。シックな黒ベースの背景に、ウイスキーの古樽で焙煎し
熟成させた梅酒の「まろやかな風味、甘さ控えめながらも舌に残るしっかりとした余韻」の印象を
マーブル上のブラウンカラーで表現しました。

