

「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房ツアー」

5月8日（金）より一般見学スタート

オープニングセレモニーに「ROKU〈六〉」アンバサダーの**町田啓太**さんが登場！  
ツアー体験者第1号として参加し、旬の素材を活かしたお酒づくりに感激！

「仕事終わりのご褒美に」普段の“お酒の楽しみ方”を明かす  
最近旬を感じたことは「ドラマの撮影地で入学式をみかけたこと」

サントリー（株）は、2026年5月8日（金）よりサントリー大阪工場「スピリッツ・リキュール工房」の見学ツアーを開始します。それに伴い、2026年4月9日（木）より同社HP（<https://www.suntory.co.jp/factory/osaka/>）にてツアーの予約受付を開始します。

ツアー開始を記念し、4月8日（水）に開催された「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房ツアーオープニングセレモニー」では、サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」（以下、「ROKU〈六〉」）のアンバサダーに就任した俳優の町田啓太さんがゲストとして登壇しました。トークショーではツアー体験者第1号として、ツアーを体験した町田啓太さんが、「ROKU〈六〉」の原料酒のテイastingなどを行いながら、本ツアーの魅力を語りました。



本ツアーでは、「ROKU〈六〉」をはじめとした、スピリッツ・リキュール製品のものづくりのこだわりを、五感で体感していただけます。

ツアー前半では、創業者・鳥井信治郎の洋酒づくりへの思いや挑戦を映像でご紹介。その後、「スピリッツ・リキュール工房」に移動し、使用される多彩な原料素材を展示でご体験いただけるほか、実際に使用している製造設備をご覧いただきながら、素材から製品が生まれるプロセスをご

紹介します。ツアー後半では「ROKU〈六〉」の原料酒のテイastingなどを通じ、旬の素材へのこだわりや「ROKU〈六〉」の味わいを体感いただき、最後にはカクテルづくり体験もお楽しみいただけます。

## ■ イベントレポート

「ROKU〈六〉」アンバサダーに就任した町田啓太さんが登場！ツアー体験者第1号として、「スピリッツ・リキュール工房」ツアーの体験を振り返る

ツアーをひと足先に体験した町田さんは「実は今日第1号としてツアーに参加したことを初めて知ったのですが、本当に素晴らしい体験をさせていただきました。サントリーのお酒の歴史を勉強させてもらいましたし、お酒づくりに対するこだわり、情熱がすごく伝わって本当に楽しい経験でした」とツアーを振り返りました。



町田さんが「ROKU〈六〉」に使われるボタニカルや和素材の香りを体験

町田さんがブランドアンバサダーを務める「ROKU〈六〉」は、日本の四季が生んだ6種の和素材と伝統的なジンの8種のボタニカルを使用したジャパニーズクラフトジンです。セレモニーでは、「ROKU〈六〉」に使用されている和素材6種のうち玉露、山椒とジンのボタニカルとなるジュニパーベリーの計3種類をご用意し、町田さんに実際にお試しいただきました。



町田さんは「ジュニパーベリー、玉露、山椒のいずれも香りが立っていますね。玉露の香りは、ついほっこりしてしまいます。そしてこれらを喧嘩させずに見事に調和させているのが凄い。「ROKU〈六〉」を飲んでそれぞれの香りを見つけるのも楽しみのひとつ」と話されました。一般見学ツアーではスピリッツ・リキュールに使われているボタニカルや和素材といった原材料の香りを実際に10種類体験することができます。

## 四季折々の旬の素材からつくられるお酒に感激！町田さんが語る“旬の体験”とは？

サントリー大阪工場では、旬の時期に収穫した四季折々のさまざまな素材が国内外から「スピリッツ・リキュール工房」に運び込まれ、旬の素材ひとつひとつを閉じ込めてお酒がつくられています。その中の1つが桜です。実際に工場で使用する桜はもうすぐ収穫を迎えるところですが、会場に用意された「八重桜」を前に、町田さんは「原料酒の仕込み方が印象的で、大阪工場では桜の旬を逃さず、



圃場で収穫してからタンクに入れるまでの時間がわずかに 26 時間程度と聞いて、そんなことが可能なのかと驚きました。巨大な倉庫にストックさせておくのではなく、シーズンのものを短期間で集めて、大量につくるという工程は素晴らしい。まさに、自然の素材を活かしたお酒づくりをされているなど、強いこだわりも感じました」と、感激した様子でコメントされました。

それにちなみ、町田さんに旬の体験についてお聞きすると「先日、ドラマの撮影をしていたのですが、ロケ地の横にあった学校が入学式で、校門前の桜に写真を撮る人達が列をなしていました。その時に「四季」の魅力を感じて、「ROKU〈六〉」のことを思い出しました。その一瞬や旬を詰め込むっていいですね。日本には四季折々色んな旬がありますから、贅沢に満喫したいですね」と笑顔でコメントされました。

## 原料酒や「ROKU〈六〉」を体験！町田さんが語るお酒の楽しみ方とは？！

ツアーで案内する「クリエイションルーム」では工房でつくられる原料酒や、「ROKU〈六〉」をテイスティングすることができます。町田さんに、桜と柚子の原料酒、そして「ROKU〈六〉」をテイスティングしていただきました。「桜の原料酒は飲む前から桜を感じます。飲むと桜の花や葉、桜餅のような香りや味わいまで豊かに広がります。柚子の原料酒は甘酸っぱさがあり、余韻が爽やか。どちらもお砂糖を使っていないのが信じられない」と、驚かれた様子。続いて「ROKU〈六〉」をテイスティングした町田さんは「順番にテイスティングできるのは贅沢ですね。桜や柚子、玉露、山椒など和素材が際立っていますが、バランスが取れていて凄いです。改めて、繊細な工程を踏んだお酒だなと思います。ジンってこんなに自然由来なのかと驚きました。」と感激されていました。普段のお酒の楽しみ方についてコメントを求められた町田さんは「仕事が終わって翌日の朝が早くない時はご褒美に飲んだりします。最近は家で友人と食事しながら「ROKU〈六〉」を楽しみ、素晴らしい時間を過ごしました。とても喜んでくれたので友人に「ROKU〈六〉」をプレゼントしたんですよ。「ROKU〈六〉」はデザートにも合いますし、香りについて話すのも楽しいです」と話しました。



## 桜を添えた「ROKU〈六〉」ジンソーダに感激！

続いて、「ROKU〈六〉」のアンバサダーに就任した町田さんに、「ROKU〈六〉」ジンソーダをつくっていただきました。町田さんは「意外と簡単ですね。今回塩抜き桜の花を乗せましたが、少し何かを足すのもいいなと思うので、自宅で色々お試しいただきたい。夏はすだち、秋は生姜、冬は柚子も合いそう。ソーダで割るとより香りが広がって美味しいですね」とコメントされました。



## 町田さんが工場の魅力をフリップでアピール！「五感で楽しむことができるツアー」

最後に町田さんに、「サントリー大阪工場スピリッツ・リキュール工房ツアー」の感想をお聞きしたところ、町田さんは、「旬の素材×五感」と書かれたフリップを披露してくださいました。「五感で楽しめるのが今回の発見でした。旬の素材を大切にされていて、作り手の強いこだわりを掛け合わせ、調整していく技術も素晴らしい。この場でそのすべてを感じられるのは本当に凄いこと」、続けて「素材の香りや味わいを探し、自分で感じ取りながらツアーを楽しんでいただきたい」とコメントし、セレモニーを締めくくりました。



## ■「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房ツアー」オープニングセレモニー 開催概要

- 名 称:「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房ツアー」オープニングセレモニー
- 日 時:2026年4月8日(水) 11:45~12:25
- 会 場:大阪府大阪市港区海岸通 3-2-30
- ゲ ス ト:俳優 町田啓太さん

## ■「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房ツアー」概要

- 名 称:「サントリー大阪工場 スピリッツ・リキュール工房ツアー」
- 開 始 日:2026年5月8日(金)
- 場 所:大阪府大阪市港区海岸通 3-2-30
- 所 要 時 間:80分

□料 金:3,000 円(税込) ※お土産の「ROKU〈六〉200ml」含む

※20 歳未満の方はご参加いただけません

※ホームページからご予約ください

※抽選制となります

※ツアーの予約は、2026 年 4 月 9 日(木)9:30 より公式ホームページにて受付を開始します。

詳細は以下 URL よりご確認ください。

▼<https://www.suntory.co.jp/factory/osaka/>