

ワールドジンデイに乾杯！！
日本各地のクラフトジン飲み比べ／DJ／LIVEも

大阪夏のジン 2025 開催のお知らせ

全国47都道府県の特産品を活かしたクラフトジン「県ジン プロジェクト by agataJapan」を開発・発信するスターマーク株式会社は、世界ジンの日「World Gin Day(ワールドジンデイ)」の6月14日に、日本中のクラフトジンを集めたイベントを開催いたします。

当日は、商品シリーズ最新作である「大阪ジン」のお披露目も予定しており、ドリンク提供を行います。



ワールドジンデイは、毎年6月の第2土曜日に設けられており、世界中でジンを祝う日です2009年にイギリスで始まったこの記念日は、ジン愛好家たちが集い、ジンを楽しみ、その魅力を分かち合う日として世界中に広まりました。この日には、例年、各地でジンのイベントが開催され、賑わいを見せます。

本イベントは、「日本をつなぐクラフトジン」というブランドコンセプトのもと、日本各地のクラフトジンを楽しみながらこのワールドジンデイを祝うことを目的として行います。

当日は、協賛各社のクラフトジンの人気銘柄および全12種類のリリース済みの県ジンシリーズの飲み比べに加え、最新作の大阪ジンをひと足先に味わえるほか、多彩なコンテンツをご用意しております。

大阪夏のジン 2025 開催概要

日時: 2025年6月14日(土) 13:00~22:00

場所: 心斎橋 PARCO 地下2階 ネオン食堂街 (TANK酒場/大衆中華酒場 若林/Farplane)

入場料: 無料

クラフトジンおよびスピリッツのドリンク提供、ボトル販売を行います。

ドリンクチケット:

前売: 2杯 1,800円 / 3杯 2,550円

当日: 1杯 1,000円

チケット販売サイトはこちら <https://shinisetuhan.net/products/osakanatsujin2025>



スペシャルコンテンツ

□ゲストバーテンダー

博多の人気隠れ家バー「BAR CONTRAST」より、オリジナルカクテルのセンスに定評のある穂山周平氏が来場し、県ジンのスペシャルカクテルを提供します。

【カクテルメニュー】

01_北海道ジンの昆布と豆腐のスムージー

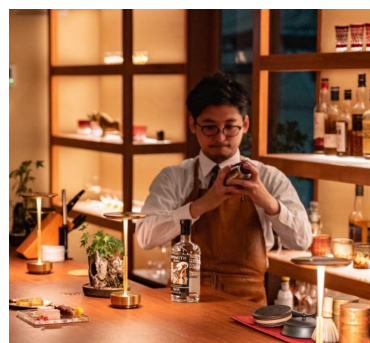
08_茨城県ジンの干し芋とヘーゼルナッツの黒糖ラテ
風

12_千葉県ジンの落花生ラモスジンフィズ

13_東京ジンのかつおのブラッディシーザー

37_香川県ジンのオリーブとエルダーフラワー

39_高知県ジンのゆずの紅茶ソーダ 他



BAR CONTRAST

福岡市中央区春吉に2023年にOpenした和をテーマにした隠れ家 BAR

150種の店長厳選ウイスキーと、お茶や和の素材を使用したカクテルを提供。

バーテンダー 穂山周平

大阪府池田市出身

サラリーマン時代は営業職を複数社経験。20代は週末必ずバーに行き飲み歩く生活を送る。

2023年、30歳の節目にバーテンダーになることを決意。BAR CONTRASTの責任者としてオープニングから現在に至る。県ジンのカクテルにおいても多く考案。

北海道、昆布と豆腐のスムージーや茨城、干し芋とヘーゼルナッツの黒糖ラテなどが代表作。

□DJパフォーマンス

tongchang (県ジン 山梨県プロデューサー)／YOKU (A Hundred Birds)／KENJI MARUI／
TAKAHARU FURUTANI

□LIVE

京都出身のヴァイオリニストHIROKI氏によるライブ演奏。アニメ「BORUTO」や「MIX」のオープニング曲を手掛けたバンド「Kyoto」の元メンバーで、ソロとしても活躍中。

□グラス販売

元国税局主任鑑定官の石渡 英和氏とグラス専門店GLASSBACCAによるジンに合うグラスのご提案を当日お試しください。ブースにて販売も行います。

主催：大阪夏のジン実行委員会

共催：TANK酒場、大衆中華酒場 若林、Farplane

参加メーカー：八王子蒸留所、羽田麦酒、ブルーラビット蒸留所、HOLON/SOMA(東京都)、
Alembic大野蒸留所(石川県)、Whiskey&Co.(静岡県)、馬宿蒸溜所(香川県)、光武酒造場(佐賀県)、
小正醸造、REUNION/WWWE(鹿児島県)、県ジンプロジェクト by agataJapan(全国)

トニック協賛：Fever-Tree

協力：石渡 英和、GLASSBACCA、三嶋フーズ

企画・制作：★STARMARK®、大阪ジン海賊団



お待たせしました！

県ジンプロジェクト第13弾「大阪ジン」がついに登場



このたび、日本全国47都道府県のご当地ジンを展開する「県ジンプロジェクト by agataJapan」から、大阪ジンをリリースする運びとなりました。

大阪文化を象徴する紅生姜を最大限に生かした「赤色のクラフトジン」を全国の皆様にお届けしたい、そして、一緒に乾杯したい、という思いを込めて開発し、紅生姜の酸味と辛味のアクセントが効いた大阪らしい個性が光る1本に仕上がりました。串カツ・お好み焼き・たこ焼きなど、大阪人のソウルフードたるソース文化と相性抜群です。街の喧騒と人情が交差する「天下の台所」からお届けする、ボトルに詰め込んだ大阪の味と空気感をお楽しみください。

一般発売に先がけ、本日より、CAMPFIREのクラウドファンディングにて、いち早くお手元にお届けするプロジェクトを開始いたします。

プロジェクトページはこちらから

https://bit.ly/osaka_cf_kengin



◆県ジンプロジェクトとは

”県人も、そうじゃない人も。みんな、笑顔にしたい。”

スターマーク株式会社が企画・開発を手がける、全国47都道府県に1商品ずつ、オリジナルのクラフトジン「県ジン」を展開する取り組みです。ご当地ならではの特産品をボタニカルに使用し、美味しさにこだわるのはもちろん、地域の魅力やお酒を片手に集まる場での楽しいコミュニケーションのツールとしても活用いただけることを目指しています。

「関係ないを作らない」をモットーとして、「県ジン」をきっかけに、都道府県ごとの魅力の発信や地域活性化、生産者や販売者をつなぐネットワークづくりを行っていきます。

各地の「県ジン」づくりに一緒に取り組んで頂けるパートナーも募集中です。ご興味がおありの方は、お問合せ下さい。

◆商品の販売について

弊社のECサイト「老舗通販.net」でのオンライン販売のほか、東京都内をはじめとする飲食店や、弊社が運営するホーチミン高島屋内の「agataJapan.cafe YUKIMURA」を含むベトナムをはじめ世界各国の販売も展開いたします。飲食店様向けの業務用のお取り扱いも承っております。

参考資料:  【公開用】県ジンプロジェクト資料 <https://bit.ly/kengin>

公式サイト <https://shinisetsuhan.net/collections/kenjinproject>

商品販売ページ https://bit.ly/ec_kengin

◆スターマーク株式会社

東京都港区虎ノ門1丁目17-1虎ノ門ヒルズビジネスタワー15F

代表取締役 林 正勝

事業内容 事業開発、輸出入業務全般、グローバルでのマーケティング、企業・サービス・プロダクトのブランディング ほか

スターマーク株式会社では、日本全国47都道府県と世界195ヶ国をつなぎ、文化交流することで相互理解を深め、平和な世界実現への貢献を会社のミッションとしています。



日本のよいものを世界へ 世界のよいものを日本へ

伝統のよいものを現代へ 現代のよいものを伝統へ

【Webサイト】<https://starmark.co.jp>

【会社概要】http://bit.ly/STARMARK_PROFILE_SLIDE

【老舗通販.net】<https://shinisetsuhan.net>

【agataJapan.tokyo】<https://agatajapan.com/tokyo/>

◆本お知らせに関するお問い合わせ◆

スターマーク株式会社 メールアドレス pr@starmark.co.jp