



報道機関 各位

記者発表資料

令和4年11月1日（火）

問い合わせ先：観光国際課

課長：渋谷

担当：増子・松本

電話：829-1236

内線：4793

金沢で大宮盆栽のプロモーションを行います

さいたま市の伝統産業である「大宮盆栽」を東日本連携都市の金沢市で展示します。また、土日限定で盆栽作り体験ワークショップを開催します。

1. 盆栽展示

日時：令和4年11月18日（金）から23日（水・祝）まで

展示場所

- (1) JR 金沢駅コンコース 金沢百番街 Rinto 側 日本旅行前
- (2) ハイアット セントリック 金沢 1階入口、3階ロビー、
14階 RoofTerrace Bar



【参考】昨年度の展示

2. 盆栽作り体験ワークショップ

日時：(1) 令和4年11月19日（土）14:00から15:00

(2) 令和4年11月20日（日）14:00から15:00

場所：ハイアット ハウス 金沢 3階 H レストラン

定員：各20名（要申込み、先着順）

費用：無料

申し込み：右の二次元コードから申し込みできます

（Google のアカウント登録が必要です）



3. コラボレーションの実施

大宮盆栽 × ハイアット セントリック 金沢「RoofTerrace Bar」× Alembic Dry Gin HACHIBAN のトリプルコラボレーションを行います。

盆栽枯れた枝の部分を「ジン（神）」と呼びますが、金沢初のドライジン「Alembic Dry Gin HACHIBAN」を使ったコラボレーションドリンクを、ハイアット セントリック 金沢「RoofTerrace Bar」で提供します。金沢の夜景を楽しみながらジンを飲み、ジンを愛でる、大人の贅沢時間をお過ごしいただけます。

■ハイアット セントリック 金沢「RoofTerrace Bar」について

ハイアット セントリック 金沢 最上階の14階に位置し、まるで金沢の街に浮かんでいるかのような開放感に満ちたルーフテラスバーです。



■Alembic Dry Gin HACHIBAN について

Alembic 大野蒸留所は、北前船の歴史の面影を残し、醤油味噌蔵が立ち並ぶ発酵食の街 大野町を拠点に2019年に設立され、3年間の準備期間を経て2022年7月から製造が始まった新しい蒸留所です。

Alembic Dry Gin HACHIBAN の名前の由来は試作レシピの8番目、そして地元産を含めた8種類のボタニカルより。

霊峰白山から流れ出る湧水を使用した金沢初のドライジン。香味の軸になるジュニパーベリー、レモンピールの柑橘香とクロモジなどが柔らかく絡み合う香味が特徴です。ジンラバーはもちろん、ふだんジンの馴染みのない人も”おかわり”したくなる飲みやすさを目指しました。

URL: <https://alembic.jp/>

Alembic
distillery

