

時を忘れ、ゆったりと味わう、南国の香り。
ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 オリジナルジン
『THE KAHALA GIN Rebloom』を発売

～リゾートトラスト × エシカル・スピリッツ、クラフトジンでつくる新たな価値循環～
ホテルの未活用素材を利用し、再び花を咲かせます。

リゾートトラスト株式会社（本社：愛知県名古屋市 / 代表取締役 社長執行役員：伏見 有貴 / 以下 リゾートトラスト）は、エシカル・スピリッツ株式会社（本社：東京都台東区 / 代表取締役 CEO：小野 力 / 以下 エシカル・スピリッツ）と業務提携し、ホテルで発生した未活用素材を循環利用させたオリジナルのクラフトジン『THE KAHALA GIN Rebloom』を開発。第一弾として、2025 年 12 月 25 日（木）、リゾートトラストが運営する「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」（所在地：神奈川県横浜市 / 総支配人：阿部 泰年）内、THE KAHALA Lounge にて提供を開始いたします。『THE KAHALA GIN Rebloom』は、リゾートトラスト エグゼクティブバーディレクター 戸塚 信弥と、エシカル・スピリッツ 最高蒸留責任者 山口 歩夢による探求により誕生しました。



【 『THE KAHALA GIN Rebloom』 の特徴 】

ハワイを象徴する「プルメリアの花」。

甘美でエレガントな香りを再現しながら、「アロハ・スピリット」の精神性がこの一杯に込められています。そのひとつとして、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜のラウンジで活用できずにいた「マンゴー

の皮」や「パイナップルの皮」、ドリップした後の「コーヒー粉」、「紅茶の茶葉」などの未活用素材をジンのボタニカル（香り付けのハーブやスパイス）に使用し、捨てられるはずだった素材に新たな価値をもたらしています。また、液体の硬度を調節し、素材の香りをより引き立てるために、「ハワイ産海塩」を使用しております。

グラスに注ぐと、どこか懐かしい南国の香りが立ち上り、マンゴーやパイナップルなどのフレッシュな果実の香りに、プルメリアを思わせる常夏の花々がやさしく重なります。ひと口含めば、紅茶の茶葉などのまろやかな甘みが広がり、ゆったりとした華やかな余韻が、時を超えて再び花を咲かせます。



こだわりの詰まったボタニカル



写真 左：山口 歩夢/ 右：戸塚 信弥

■製品情報

名称：THE KAHALA GIN Rebloom

アルコール度数：45%

内容量：700ml

ベーススピリッツ：原料用アルコール（茨城県製造）、酒粕焼酎（佐賀県製造、秋田県製造）

ボタニカル：ジュニパーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、オリスルート、レモンピール、オレンジピール、ベルガモットピール、カモミール、コーヒー粉、紅茶の茶葉、フェイジョア、バナナ、ローゼル、ジャスミン茶、パロサント、ココナッツ、シナモンリーフ、パッションペッパー、カフィアライムリーフ、山椒、カルダモン、塩（ハワイ産）、マンゴー、パイナップル、りんご

■「THE KAHALA GIN Rebloom」提供概要

【場所】THE KAHALA Lounge（ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 14階）

【提供開始日】2025年12月25日（木）～

【時間】10:00～23:00（ラストオーダー22:30）

【料金】グラス（45ml）2,783円（税サ込）

■ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜について



ハワイ・ホノルルで 60 年以上にわたり世界各国の要人に愛され続けている「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」のグローバル展開 第一弾として 2020 年 9 月に横浜・みなとみらいで開業。「Timeless Luxury 時を忘れ、時を超え、時を刻む。」をブランドコンセプトに、豊かさの本質とは何かを余すことなく追求し、皆様を“OHANA（私達の大切な仲間）”としてお迎えいたします。

光と影をモダンに表現した「クリスタルモダン」をデザインコンセプトに、横浜・みなとみらい地区では最大級の 47 m²以上を誇る広々としたスタンダードルームを含む全 146 室の客室、活気あふれる 3 つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える宴会施設、極上の空間で心身をリフレッシュさせる SPA など、充実した施設を備えています。

URL : <https://thekahala.jp/yokohama/>

Instagram : https://www.instagram.com/kahalaresort_yokohama/

Facebook : <https://www.facebook.com/thekahalahotelandresorttyokohama/>

■エシカル・スピリッツ株式会社について

未活用素材の価値を引き出すクラフトジンを通じて、東京・蔵前から世界へ、新たなものづくり文化を発信する蒸留スタートアップ。「消費者が一番美味しいと思うお酒から、新しい価値に出会える」社会を目指します。

ホームページ : <https://ethicalspirits.jp/>

【 リゾートトラストグループのサステナブルな取り組み 】

余暇や健康の各事業領域で直面する環境課題や社会課題に対し、お客様とともに向き合い、その解決に取り組むことで、人々をより豊かで幸せにし、持続可能な社会の実現を目指しています。そして、マテリアリティ（重要課題）の一つとして、食品廃棄物を含む食品ロスの低減を掲げ、2027 年度までに食品廃棄物の再生利用等実施率（単体）を 65.6%に引き上げる目標を設定しています。

私たちは、食品リサイクルを通じて生み出される資源を有効活用し、新たな価値を創出する資源循環型社会の構築に向けた取り組みを一層加速させてまいります。これらの取り組みを通じて、未来の世代に豊かな地球環境を引き継ぐという責任を果たし、持続可能な未来の実現に貢献していく考えです。

■会社概要

会社名 : リゾートトラスト株式会社

所在地 : 愛知県名古屋市中区東桜 2-18-31

設立 : 1973 年 4 月

代表者 : 代表取締役 社長執行役員 伏見 有貴

資本金 : 195 億 90 百万円

ホームページ : <https://www.resorttrust.co.jp/>

報道機関からのお問い合わせ先

リゾートトラスト株式会社 サステナビリティ推進部 IR・広報課
電話 : 052-933-6519 メール : R10107020@rt-group.jp