

2026年3月9日

事業部起点オープンイノベーションプログラム

JISOU

京王プラザホテル×NOTO Naorai

第三の和酒「能登浄酎」を使った新メニュー開発の実証実験開始

事業部起点オープンイノベーションプログラム「JISOU」採択案件

京王電鉄株式会社（本社：東京都多摩市、代表取締役社長：都村 智史、以下「京王電鉄」）は、2024年7月から実施している事業部起点のオープンイノベーションプログラム「JISOU(ジソウ)」にて、株式会社京王プラザホテル（所在地：東京都新宿区、代表取締役社長若林 克昌、以下「京王プラザホテル」）が提示したテーマの課題解決に向け、NOTO Naorai 株式会社（所在地：石川県中能登町、代表取締役：三宅 紘一郎、以下「能登ナオライ」）をパートナー企業として採択しました。

今回は、京王プラザホテルにおける「レストラン・バーの体験価値向上に資するメニュー開発」を目的に、能登ナオライが提供する「能登浄酎」を使った新メニューを提供する実証実験を実施します。

本実証実験では、石川県の銘酒「池月」をベースに日本酒由来の豊かな香りと風味をそのまま凝縮した、日本酒・焼酎に次ぐ“第三の和酒”という特徴を持つ「能登浄酎」を使用することで、京王プラザホテルらしい進取の気風を伝えることができるカクテルを開発し、国内外のお客さまへホテルバーでの新たな体験価値の提供を目指します。なお、新メニューは、3月2日（月）からメインバー<ブリアン>にて開催している「桜×浄酎」春のカクテルフェア」で提供しているほか、他の館内レストラン・バーにおいても順次新メニューを検討します。

今後も京王電鉄は、「JISOU」により、当社の事業部門および京王グループ各社の課題解決に向けて、スタートアップ企業をはじめとした外部企業との共創を推進します。



◀ “桜×浄酎” カクテルイメージ ▶



◀ 能登浄酎イメージ ▶

本件のポイント

- ① 京王プラザホテルの館内レストラン・バーにて、能登ナオライとの共創により「能登浄酎」を使用した新メニューを提供する実証実験を実施。
- ② 石川県内で知る人ぞ知る銘酒「池月」の豊かな香りと風味をそのまま凝縮した、日本酒・焼酎に次ぐ“第三の和酒”という特徴を持つ「能登浄酎」を活かしたカクテルを開発。
- ③ 本実証実験を通じて、国内外のお客さまへホテルバーでの新たな体験価値の提供を目指す。

1. 「JISOU」採択案件について

(1) 募集内容

①テーマ

「レストラン・バーの体験価値向上に資するメニュー開発」

②解決したい課題

- ・館内のレストラン・バーの既存顧客の来店機会向上ならびに新規顧客の獲得
- ・館外で食事をすることが増えた訪日外国人ゲストの館内レストラン・バーの利用率向上

③ねらい

- ・国内既存顧客・新規顧客の来店動機に繋がる新たなメニューの開発
- ・訪日外国人ゲストが日本らしさを感じることができる

(2) 採択企業

NOTO Naorai株式会社

(3) 採択理由

能登ナオライが提供する「能登浄酎」は、石川県で知る人ぞ知る銘酒「池月」を蒸留することで日本酒由来の豊かな香りと風味をそのまま凝縮した、日本酒、焼酎に次ぐ“第三の和酒”という特徴を持っていることから、日本らしさを感じられる新たな体験価値の提供が期待できるため

2. 実証実験について

京王プラザホテルの館内レストラン・バーにおいて、能登ナオライが提供する能登浄酎を活用した新メニューを開発し、メインバー<ブリアン>にて開催しているカクテルフェアで新メニューのカクテルを提供するほか、他の館内レストラン・バーにおいても順次新メニューを検討します。

能登ナオライが提供する能登浄酎は日本酒を浄酎することで、日本酒由来の豊かな香りと風味がそのまま凝縮される特徴があります。

この能登浄酎の特徴を活かした新メニューを提供し、国内外のお客様へホテルバーでの新たな体験価値の提供を目指します。

3. お客さまのお問い合わせ先

京王電鉄 JISOU 事務局 contact-koi@keio.co.jp

【参考1】浄酎および能登ナオライの取り組みについて

浄酎とは、日本酒を原材料に、ナオライが独自に編み出した特許取得の低温浄溜という手法を使用し、アルコール度数を高め、日本酒由来の香りを凝縮した蒸留酒です。長期常温保存樽による熟成も可能になっており、香りは日本酒、飲み口はスピリッツやウイスキーのような、これまでにない第三の和酒となります。

今回採択した能登浄酎は、日本四大杜氏としてあげられる「能登杜氏」の伝統的な酒造りを受け継ぐ「池月（いけづき）」を原酒とし、青りんごのような吟醸香がふわりと広がり、ロックや水割りでもその香りと味わいがしっかりと感じられるのが特徴です。

能登ナオライは、『能登浄酎』を通じて能登半島地震からの復興と文化継承、さらには地域創生モデルの実現を目指します。

【参考2】京王プラザホテルについて

(1) 会社名 株式会社京王プラザホテル

(2) 代表者 若林 克昌

(3) 所在地 東京都新宿区西新宿 2-2-1

(4) URL <https://www.keioplaza.co.jp/>

(5) 設立 1971年6月

(6) 事業内容 国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業



《京王プラザホテル外観》

【参考3】京王プラザホテルメインバー<ブリアン>について

1971年のホテル開業以来、大人が集う正統派のホテルバーとして、多くのお客様に愛され続けているメインバー<ブリアン>。ジャパニーズモダンのブレイクを創られたといわれる工業デザイナーの渡辺力氏が印象深い落ち着いた空間を創り出し、スコットランドから選ばれてきた伝統的な素焼きレンガは「微笑むレンガ」とも称される名作です。

バーテンダーが奏でる熟練の技と、世界各国の銘酒が紡ぐ至高の一杯を、格調高い雰囲気の中、心ゆくまでご堪能いただけます。

<“桜×浄酎”春のカクテルフェアについて>

期間：3月2日（月）～4月30日（木）

日本の情緒を映し出す桜の香りと、繊細な味わいを閉じ込めた特別な一杯をご用意いたしました。うらかな春のひとつときを、五感すべてで愉しむ贅沢な夜をお過ごしください。

◆桜香るサケティーニ 2,800円（サービス料・税金込）

日本酒、焼酎に次ぐ第三の和酒「能登浄酎」をベースに、桜の息吹を吹き込んだ至高のサケティーニ。



《メインバー<ブリアン>》

【参考4】NOTO Naorai 株式会社について

- (1) 会社名 NOTO Naorai 株式会社
- (2) 代表者 三宅 紘一郎
- (3) 所在地 石川県鹿島郡中能登町一青ふ16-2
- (4) URL <https://naorai.co/>
- (5) 設立 2024年10月
- (6) 事業内容 浄酎など酒類の生産・販売



《NOTO Naorai ロゴ》

【参考5】京王電鉄によるオープンイノベーションの取り組みについて

京王電鉄では2022年度から、スタートアップ企業をはじめとした外部パートナーとの共創によるオープンイノベーションプログラムを実施しています。また、成長領域の探索を目的とし、これまで複数のVCファンドやスタートアップ企業への出資を実施しています。さらに、2026年2月1日にコーポレート・ベンチャー・キャピタル（CVC）ファンド「京王れーるファンド」を設立し、これまで以上にスタートアップ企業との共創を推進していきます。

公式サイト：<https://www.keio.co.jp/railroad/keio-open-innovation/>

※2026年2月2日付発表「出資による共創の加速化を目指し、80億円規模のCVCファンド『京王れーるファンド』を設立」
ニュースリリース参照

https://www.keio.co.jp/news/update/news_release/news_release2025/pdf/nr20260202_keiorailfund.pdf

【参考6】事業部起点のオープンイノベーションプログラム「JISOU」について

2024年7月から、常時共創の提案を募集する「JISOU（ジソウ）」を開始し、京王電鉄の事業部門および京王グループ各社の課題解決につながる提案を募集しています。

「JISOU」では、応募企業からの提案内容について、事業部門やグループ会社による書類審査および面談といった直接審査を経て、採択されます。現在募集中の29件のテーマについては、以下のURLをご参照ください。

URL：https://www.keio.co.jp/assets/pdf/keio-open-innovation/koi-this-year/ker_jisou_boshu_theme.pdf



《京王オープンイノベーションプログラムメインビジュアル》

事業部起点オープンイノベーションプログラム



《JISOU ロゴ》