

2026 年 9 月 17 日
公益社団法人 福島相双復興推進機構
(福島相双復興官民合同チーム)

9/18 (金) 川内村産のクラフトジンが味わえる 「レストランバーoku」が本格オープン！

2026 年 9 月 18 日 (金)、川内村にてクラフトジン製造の蒸留所 naturadistill (ナチュラルディスティル) を運営する株式会社 Kokage (代表取締役 大島草太氏) が、蒸留所の 2 階に「レストランバーoku」を本格オープンいたします。

「レストランバーoku」という店名には、この地域特有の奥深い魅力を知っていただきたいという店主の願いが込められております。

naturadistill は 2024 年 11 月の開業以来、地元で採れた果実やカヤの実、ハーブなど自然の素材を活かしたクラフトジンを製造してきました。「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2026」にて金賞、世界最大級の品評会である「World Gin Awards 2026」で銅賞と、国内外で高い評価を得ています。

このたびの「レストランバーoku」のオープンにより、奥深い自然の香りが楽しめるクラフトジンを四季折々の食材を活かしたコース料理とともにその場で味わうことができます。

レストランの営業は二部制で、一部はコース料理と飲み物のペアリングディナー (お一人あたり総額 12,000 円)、二部は自家製クラフトジンを使ったカクテルなどが楽しめるバータイムとなっております。

一部では、前割り※したクラフトジンで大堀相馬焼の盃で提供することから始まり、フレンチをベースとしたコース料理やジンを使ったカクテルなどをお楽しみいただけます。

レストラン開業にあたり、ぜひ、取材のご検討をお願いいたします。

※前割り：自家製のクラフトジンを提供する前日に大堀相馬焼のタンブラーに注ぎ、ジンの製造に使用している仕込み水で割って一晩寝かせたもの

店舗情報

店舗名：レストランバーoku

代表者：大島 草太

所在地：福島県双葉郡川内村上川内町分 396-2

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

営業日・時間：毎週金曜日と土曜日

営業形態・定員：一部：18:00～ 定員：6 名（予約制）

二部：20:30～ 定員：25 名程度（当面の間、予約制）

予約：前記 Instagram から予約可能

（一部からそのまま二部に参加することも可。ただし、いずれも事前予約要）

