

トーキョーハチオウジン ORIENTAL 2024年夏限定発売！



東京からジンの新たなスタンダードを、とこだわりのクラフトジンの蒸留を続けてきた東京八王子蒸溜所が
トーキョーハチオウジンシリーズの新たなテイストとして「トーキョーハチオウジン ORIENTAL」を夏限定で発表いたします。



ひとくち、口に含んだ瞬間に広がる、華やかでフローラルな
香りと奥に潜む甘美な世界。

追いかけるように訪れるスパイスの香りと刺激が脳の奥にまで届き、
味覚を超えた幸福感が、ここには確かに存在します。

トーキョーハチオウジン ORIENTAL (オリエンタル) は
東京八王子蒸溜所が提案する、オリエンタルなスパイスと、
その官能的な世界を表現したクラフトジンです。

6月24日よりトーキョーハチオウジンオンラインショップにて販売開始いたします。

商品について

アルコール分 45%
内容量 500ml
価格：オープン価格

蒸留及び製造・販売：東京八王子蒸溜所
東京八王子蒸溜所代表・蒸留者：中澤眞太郎
クリエイティブディレクション・アートディレクション：辰野しずか
グラフィックデザイン：小熊千佳子

ORIENTAL の名のとおり、ハーブとスパイスがまるで香水のように、次々と味覚と臭覚へ働きかけ、官能的な味わいが楽しめるクラフトジンです。口に含むと、華やかなフローラルさの奥に漂うレモングラスやカルダモンが織りなす甘さを感じつつも、ラストにはティンブールの刺激がほんのり余韻を残す。味覚と共に訪れる香りを感じ、気配を楽しむことができるお酒です。

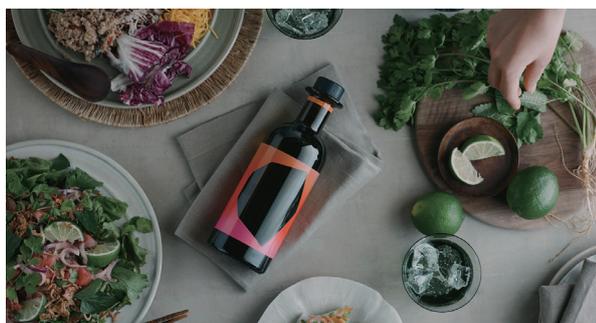


使用ボタニカル：

ジュニパーベリー、コリアンダー、アンジェリカ、シナモン（カシア）、カルダモン、クローブ、オリスルート、レモンピール、はっさくピール、レモングラス、ローズヒップ、ペパーミント、ジャスミンフラワー、パールフルーツ、ティンブール、ガランガル、コブミカンの葉

トーキョーハチオウジン ORIENTAL の楽しみ方

食事と



主にアジア、中近東で使用されているスパイスやハーブを使用しているため、それらの地域で食されている、私たちがオリエンタル料理と呼んでいる食事との相性は抜群です。オリエンタルな料理に使用されているスパイスと絡み、味わい深いハーモニーを生み出します。

お茶と



トーキョーハチオウジン ORIENTAL は、そのハーブの設計から、従来のジンにはできなかったさまざまな飲み方が楽しめます。例えば、ジャスミンティーや、レモングラスティーなどお茶とのマリアージュも楽しめます。もちろん炭酸水で割っていただくのもおすすめです。

トーキョーハチオウジンとは

ジンのスタンダードと言える、ロンドンドライジンに引けを取らないトーキョードライジンをごく東京八王子で、という代表者中澤の想いから生まれた東京発のクラフトジンです。世界中でジンが見直され、地域性や、ボタニカルでの差別化を試みた様々なクラフトジンが誕生するなか、あえてジンとの出会いという原点に立ち戻り、今求められる東京ならではの新しいスタンダードな姿をと追求し誕生しました。



東京八王子蒸溜所

東京都の南西部、神奈川県に隣接し、すぐ近くに高尾山を望む八王子市は、緑と水に恵まれ自然が身近に感じられる豊かな場所です。そんな八王子で生まれた八王子蒸溜所は新たなメイドイントーキョーを生み出し、八王子の魅力的な場所となることを目指しています。

トーキョーハチオウジン ORIENTAL のウェブサイト

<https://hachio-gin.jp/oriental>

画像とテキストは下記からダウンロードしてください

<https://x.gd/PbNXO>



お問い合わせ先

東京八王子蒸溜所 株式会社大信 〒193-0942 東京都八王子市梶田町 1213-5

Email : info@hachioji-distillery.jp URL : <https://hachioji-distillery.jp>



TOKYO HACHIOJI DISTILLERY
東京八王子蒸溜所