

国税庁のビジネスコンテストで“優秀賞”を獲得！

地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン“YORI”がブランド発表！

（全国の地域のフードロスに繋がる果物や野菜をボタニカルにした新ブランド
KAMIKAWA@北海道、FUJI@静岡県の2商品を7月10日より販売を開始）

株式会社Conne.c.t（本社:東京都渋谷区、代表取締役:小口潤、以下「当社」）は、本日より、日本中の地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジンを開発するプロジェクトチーム「NO NAME DISTILLERY（ノーネーム ディスティラリー）」を立ち上げ、地域のフードロスに繋がる果物や野菜をボタニカルにした国産のクラフトジンブランド“YORI（ヨリ）”をローンチ。

2023年7月10日（月）より、KAMIKAWA@北海道、FUJI@静岡県の2商品を販売開始いたします。



地域のおいしさに、新しい息吹を。

JAPANESE SUSTAINABLE GIN

YORI

↑ ジャパニーズサステナブルジン“YORI”のブランドロゴ。素材も、人も、ビジネスも互いに出会い、絡みあって、ひとすじの新しい価値を紡いでいく。いくつもの細い糸を撚り合わせるといった意味を込めてデザイン。

← 「地域のおいしさに、新しい息吹を。」を軸に活動を展開していく。

地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン“YORI”

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」をコンセプトに生まれた、国産サステナブルジンブランド。製品は、ブランドが定めるサステナブルジンのブランドルールに則り、レシピ開発～蒸留されます。蒸留は静岡県沼津市の沼津蒸留所（運営：株式会社FLAVOUR）と協力し実施しています。



1st 北海道上川地域

ボタニカル: 数種の松、酒粕、クロモジ、花椒等
風味: 木の香り立ち込めるドライジン
飲み方: 香りを楽しめるジンソーダ



2nd 静岡県富士地域

ボタニカル: 数種の柑橘、ほうじ茶、ヒノキ、メープル等
風味: 柑橘の甘酸味とほうじ茶の苦味が混ざるジン
飲み方: 甘味と酸味のバランスが良いジントニック

< YORIブランドルール >

国内の1地域に焦点を当ててコンセプトを立てる / 利活用されていない素材を必ず生まれ変わらせる / 素材は購入(もしくは委託)して地域経済循環を作る / 単発ではなくなるべく持続的に製造を続ける 等

“YORI” 開発の背景

当社は、「地域経営でふるさとを作る、増やす。」をミッションに掲げ、2021年より行政や地方自治体の皆さまと共に、地域事業開発、官民共創、観光プロモーション、特産品ブランド制作、ふるさと納税など、50地域以上と関わりながら「地域・企業・生活者を繋ぐことで、地域経済を循環させ持続可能なふるさとを経営する」事業を行っております。

全国の地域に直接出向き、役所の方や住民の皆さま、一次生産者の皆さまと話をすることで、「自分のふるさとには魅力がない」と誇りや愛着を持ってない方々や、「大切に育てた野菜や果物が傷だけで出荷できず捨てられてしまう」という生産者の課題を目の当たりにしてきました。

そんな時に、国税庁主催の「日本産酒類の発展・振興を考えるビジネスコンテスト」を見つけ、地域課題である“フードロス/特産品の欠如”を、“新しい酒類へのアップサイクル”で解決する仕組みを検討。

「地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン」として、優秀賞を獲得。その後、国税庁管轄の「新市場開拓支援事業費補助金（フロンティア補助金）」にも採択され、本日のブランドローンチを迎えました。



“YORI” の市場性を裏付ける社会環境

- ・ 飢餓は SDGs でもテーマになるほど世界的に苦しむ人も多い課題
- ・ 日本では 1年間に612万トン（東京ドーム5個分）の食品ロス
- ・ 日本の野菜で規格外品として出荷できないものは年間1963万トン
- ・ その多くは 使用用途がなく破棄されている
- ・ 最近は規格外品を個人向けに売るサービスなどが活発に
- ・ 特に規格外品を新しく加工し製品にする取り組みが注目される
- ・ 酒は市場が縮小し、ただの嗜好品としては頭打ち
- ・ 若者離れが進み、酒が持つ価値の再定義が必要な市場に

社会課題であるフードロスへのソリューションになる新しいジンブランド。

社会課題解決を目指します！

※数字は全てオープンデータより

“YORI” ブランドに込めた想い

“YORI”の由来は、生産者の思いが“撚り”合わさって作られた素材を、新しい形でアップサイクルし、全国の地域“掘り”届けたいという想いで命名されました。

▽コンセプト

YORIは、よりあわせる。

いくつもの細い糸を、1本の、太くしなやかな糸にする。
素材も、人も、ビジネスも。互いに出会い、絡みあって、
ひとすじの新しい価値を紡いでいく。

YORIは、よりよくする。

環境を、地域を、経済を。使われないまま役目を終えようとする
果物や花たちをアップサイクルして、
ジンという新たな命を吹き込んでゆく。

YORIは、地域からのたより。

その地域ならではの味わいを、いちばん引きだつ調合で提供する。
グラスを傾ければ、ふるさとからの手紙のように
香りが、味が、五感にそっと語りかけてくる。

▽ロゴデザイン

地域のおいしさに、新しい息吹を。

JAPANESE SUSTAINABLE GIN

YORI

▽ボトルデザイン



YORI 公式ウェブサイト
アクセスはこちらから



<https://yori-gin.com>

代表の想いを綴った
noteはこちらから



“YORI”の今後の展望

“YORI”は持続可能なブランドを目指すために、既存地域では継続的な生産を、加えて新たに多くの地域に拡大を進めていく予定です。今後のYORIブランドにもぜひご注目ください。

続ける

既存地域では継続的な生産を目指す。一過性では地域のためにならない。生産者と継続的な関係を築き、ふるさと納税や現地施設での販売を通して、ブランド自体も持続可能に。

深める

レシピに関する知見を常に深める。クラフト製品の良さは“余白と曖昧さ”。その時に価値ある素材を使う。次の取り組みとして鑑賞以外の用途が少ない花を素材に活用していきたい。

拡げる

2商品から始まったYORIをもっと全国に拡げる。日本各地の価値が隠れている素材と出会い、新しい地域での商品開発を加速。2024年中には10地域での開発を目指し活動を展開する。

7月下旬には、“YORI”として初出展するイベントも決定！

東京天王洲にて定期的に行われるキャナフェス。その中に今回新たに整備された“TENNOZ SAUNA BASE”に出展。2023年のクラフト餃子フェスで5万個以上の餃子を売り上げた“焼売酒場STAGE”とのサ飯コラボ！



TENNOZ CANAL FES 2023 SUMMER

7/28(fri) 17:00-21:00
7/29(sat) 11:00-21:00
7/30(sun) 11:00-19:00

TENNOZ SAUNA BASE / DJ's HUB TENNOZ / ごとも大学
Art Craft beer Food Market Movie Workshop and more!

SAUNA
TENNOZ SAUNA BASE

株式会社ConneC.t 紹介

地域経営で、ふるさとを作る、増やす

<代表経歴>



小口 潤 (長野県富士見町出身・慶應義塾大学薬学部卒)
広告代理店のマーケティング担当を経て、2019年に地方創生支援会社の株式会社ROOTsを設立、体験特化型ふるさと納税サービス「さといこ」をローンチ。その後、2021年11月に独立し現職。



行政の事業立案・推進など行政課題解決を中心に、事業推進からプロモーション支援も行う。最近では、新規事業推進や官民連携事業を推進している。

<拝命>

総務省地域力創造アドバイザー／長野県官民共創プロデューサー／上川町東京事務所プロデューサー／東大阪市SDGs推進アドバイザー など

<資格>

国内旅行業務取扱管理者／インバウンド実務主任者／PRSJ認定PRプランナー／ビール検定2級 など

<事業実績>



NO NAME DISTILLERY 紹介

蒸留所を持たないサステナブルジンプロジェクト

<メッセージ>

NO NAME DISTILLERY

名前の通り、私たちは「名無しの蒸留所」です。

ただ「名前がない」という意味ではありません。

私たちのプロジェクトでは常に、

地方の生産者の方が主役であり、生産者のみなさんと消費者の方を繋ぐことが私たちの使命。

その使命を果たすために、私たちには「名前が必要ない」という意味の方があっているのかもしれない。

きれいごとでは済ませない、本当の意味でのサステナブルと向き合う私たちについてぜひもっと知ってください。

そして、共に行動しましょう。

お問い合わせ

株式会社ConneC.t 代表取締役 兼 NO NAME DISTILLERY 主宰

小口 潤 (おぐち じゅん) Mail : jun.oguchi@conneC.t.jp Tel : 090-4461-7768

※上記連絡が付かない場合は、下記広報担当までご連絡ください。

NO NAME DISTILLERY 広報担当

瀧澤 Mail : takizawa@cplatz.co.jp Tel : 090-5978-4353