



YORI

サステナブルジン “YORI”、国内最高峰の品評会で快挙！

東京ウイスキー &スピリッツコンペティション (TWSC)にて全5商品が金賞受賞

捨てられるはずだった素材が、世界に認められるジンへ  
飲めば飲むほど地域に貢献できるジンが、地域の未来を切り拓く

株式会社 Connect.t(本社:東京都渋谷区、代表取締役:小口潤、以下「当社」)、並びに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 “YORI”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)」は、2025年に開催された国内最大級の酒類品評会「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(以下 TWSC)」において展開中の全5商品が金賞を受賞したことをお知らせいたします。

全商品がそろって金賞を受賞するのは容易なことではなく、“YORI”の取り組みが多くの審査員に響いた結果と考えています。

## TOKYO WINE & SPIRITS COMPETITION 2025

全5商品が金賞受賞！



YORI 全商品が金賞受賞の快挙！

### 東京ウイスキー &スピリッツコンペティション( TWSC)とは

TWSCは、日本文化が育んだ繊細な味覚をもって、世界中のウイスキー・スピリッツを審査する、アジア最大級の出品数を誇る酒類品評会です。2019年に創設され、ウイスキー評論家・土屋守氏が実行委員長を務めています。

品評会を通じて、高品質なウイスキー・スピリッツを国内外に発信するとともに、次世代の飲み手の育成にも取り組んでいます。2020年からは焼酎部門も加わり、日本の蒸留酒文化を世界に広げる活動も行っています。

審査は、業界のプロフェッショナルによるブラインドテイastingで実施され、品質と味わいに基づいて厳正に評価されます。



TOKYO  
WHISKY & SPIRITS  
COMPETITION

## 受賞商品詳細

展開中の全商品で金賞を受賞するという成果を得た YORIは、地域の素材に新たな価値を吹き込み、これからも地域の未来に貢献していきます。



- 商品名:YORI「KAMIKAWA」
- 素材:3種類の松、酒粕等
- 地域:北海道 上川町  
上川町の3種類の「松」をアップサイクル。建材等で利用される際に枝葉は切り落としされてしまう葉の部分に着目しました。



- 商品名:YORI「FUJI」
- 素材:4種の柑橘ピール、ほうじ茶等
- 地域:静岡県 富士地域  
柑橘の加工品は身が使われ、皮の部分が価値を持たない場合が多いので、ピールを中心に静岡茶のお茶と合わせています。



- 商品名:YORI「OSAKIKAMIJIMA」
- 素材:オリーブオイル絞りかす、ポンカン(ピール・葉)等
- 地域:広島県 大崎上島町  
捨てられてしまうはずだったオリーブオイルの搾りかすと、雹被害により、規格外品となってしまったポンカンを素材として利活用しています。



- 商品名:YORI「KASHIWANOHA」
- 素材:野菜&果物ジュースカス、ヨモギ、柏の葉等
- 地域:千葉県 柏市  
三井不動産と千葉大学と連携。地域の飲食店がフレッシュジュースを作る工程で出る野菜や果物の搾りかすや大学から提供された植物を使用しています。



- 商品名:YORI「OKAZAKI」
- 素材:白ブドウ、赤ブドウ、八丁味噌、むらさき麦、しめ縄、はちみつ等
- 地域:愛知県 岡崎市  
ワインの製造工程で出る葡萄の搾りかすや、特産品である八丁味噌の蓋味噌(販売されない部分)等をアップサイクルしています。

## NO NAME DISTILLERY のチームのコメント

### 株式会社 Connec.t代表取締役 / NO NAME DISTILLERY 主宰

#### 小口 潤(おぐち じゅん)

名誉ある金賞をいただきましたこと、大変嬉しく思います。YORIは地域名を商品名に冠しており、地域と一緒に商品を作ることを進めています。

5商品全てにて受賞できたことは、YORIブランドの評価はもちろん、この共創スキームやそれぞれの地域の魅力を評価いただけたと感じます。

これからも連続的に地域の地酒を生み出し、地域経済・シビックプライドの醸成に邁進します。

### NO NAME DISTILLERY 広報

#### 瀧澤 佳那(たきざわ かな)

日本の繊細な味覚基準においても、地域素材を生かしたジンが高く評価されたことをとても嬉しく思います。一つひとつの地域の魅力やストーリーが、ジンを通して広がっていくよう、これからも丁寧に発信していきたいと思ひます。



## 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”

YORIは「地域のおいしさに、新しい息吹を。」というコンセプトから生まれた、国産サステナブルジンブランドです。地域のフードロスに繋がる果物や野菜をボタニカルとして選定し、新しい形でアップサイクルしています。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。

### <既存のラインナップ>

商品名	地域	ボタニカル
KAMIKAWA	北海道 上川町	数種の松、酒粕、花椒等
FUJI	静岡県 富士地域	数種の柑橘、ほうじ茶、メープル等
OSAKIKAMIJIMA	広島県 大崎上島町	オリーブオイル絞りがす、ポンカン(ピール・葉)等
KASHIWANOHA	千葉県 柏市	地域のジュースバーから提供された野菜果実の搾りかす等
OKAZAKI	愛知県 岡崎市	白ブドウ、赤ブドウ、八丁味噌、むらさき麦、しめ縄、はちみ 等

### ローカルとサステナブルをテーマとした飲食店「COYORI」の運営

「COYORI」は、ローカル&サステナブルをコンセプトとした、カフェ・バー・ショップの機能を持つ店舗です。YORIを中心に日本中のさまざまな地域で採れた食材や、それらをアップサイクルしてつくるおいしいメニューと商品が楽しめ、新しい地域との出会いを生み出します。

<COYORI> 〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-14-4 広尾SKビル2F

Tel = 070-8315-0902 instagram = @coyori\_hiroo



### 社会課題解決型サステナブルジンを開発・製造するプロジェクトチーム “NO NAME DISTILLERY”

“NO NAME DISTILLERY”は、地域の生産者の方と消費者を繋ぐことを使命として活動しています。日本語に訳すと「名無しの蒸留所」という意味ですが、その名の通り蒸留所を持たずに幅広い地域と連携しながらサステナブルジンを作っています。

### “NO NAME DISTILLERY”の運営会社 株式会社 Conne.c.t

“NO NAME DISTILLERY”の運営会社である株式会社 Conne.c.tは、「地域経営でふるさとを作る、増やす」を掲げた地方創生支援会社です。地域の持続可能性を高めるために、地域と企業と生活者を繋ぎ、地域経済の再生を目指す事業に取り組んでいます。

### <株式会社Conne.c.t 代表取締役 小口 潤(おぐち じゅん)>



#### <プロフィール>

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>

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

### 関連サイト

- YORI ブランドサイト: <https://yori-gin.com/>
- NO NAME DISTILLERY: <https://nonamedistillery.jp>
- YORI インスタグラム: [https://www.instagram.com/yori\\_gin\\_japan/](https://www.instagram.com/yori_gin_japan/)
- COYORI インスタグラム: [https://www.instagram.com/coyori\\_hiroo/](https://www.instagram.com/coyori_hiroo/)

### 本件のお問い合わせ

- 株式会社Conne.c.t 代表取締役  
NO NAME DISTILLERY 主幹 小口 潤  
jun.oguchi@connec-t.jp / 090-4461-7768
- NO NAME DISTILLERY 広報 瀧澤 佳那  
takizawa@cplatz.co.jp / 090-5978-4353