



YORI

地域のフードロスに繋がる素材を利活用したサステナブルジン “YORI” 世界最大級スピリッツ品評会「 SFWSC2024」で最高金賞・銀賞を受賞！

地域素材をアップサイクルしたサステナブルジン、“YORI”が世界の舞台で高評価
『OSAKIKAMIJIMA』が最高金賞(ダブルゴールド)、『OKAZAKI』『KASHIWANOHA』が銀賞を受賞

株式会社 ConneC.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、世界三大酒類コンテストのひとつであり、世界最大級の蒸留酒品評会である「San Francisco World Spirits Competition(サンフランシスコ・ワールドスピリッツ・コンペティション、以下 SFWSC)」2025年度大会において、『OSAKIKAMIJIMA』がDouble Gold / Best in CLASS finalist(最高金賞)、『KASHIWANOHA』、『OKAZAKI』がSilver(銀賞)を受賞したことをお知らせいたします。

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION



左から、Double Gold / Best in CLASS finalist (最高金賞)を受賞した『OSAKIKAMIJIMA』、Silver(銀賞)を受賞した『KASHIWANOHA』、『OKAZAKI』

San Francisco World Spirits Competition(SFWSC)とは

SFWSC(サンフランシスコ・ワールドスピリッツ・コンペティション)は、世界三大酒類コンペティションの一つと称される、世界有数のスピリッツ専門品評会です。2000年に創設され、毎年米国サンフランシスコで開催。審査には、バーやレストラン、ホテルに勤めるスピリッツ業界の専門家、スピリッツメディアのジャーナリスト、酒類流通業者のバイヤーなど、スピリッツに深い知識と経験を持つプロフェッショナルたちが参加しています。

審査は、厳格な基準のもと、「最高金賞(ダブルゴールド)」「金賞(ゴールド)」「銀賞(シルバー)」「銅賞(ブロンズ)」が選出されます。中でも「最高金賞(ダブルゴールド)」は、全審査員が満場一致で金賞評価を付けた場合にのみ授与される、非常に栄誉ある賞とされています。



受賞商品詳細

以下の商品が受賞をいたしました。



- 商品名:YORI「OSAKIKAMIJIMA」
- 素材:オリーブオイルのかす、ボンカン(ピール・葉)等
- 地域:広島県大崎上島町
- 受賞:Double Gold / Best in CLASS finalist (最高金賞)
- 特徴:広島県大崎上島町産のオリーブ搾りかすとボンカン葉を使用。爽やかなグリーンアロマとフレッシュな果実感が特徴。



- 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
- 受賞:Silver(銀賞)
- 特徴:ワインに使われる香り高い赤 & 白葡萄を主役に、伝統産業である八丁味噌やはちみつをプラスし、深みのある味わいに。



- 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:千葉県柏市柏の葉
- 受賞:Silver(銀賞)
- 特徴:地域のキーマンたちから提供された野菜や果実の搾りかすに、地元大学が育てる蓬や柏の葉などパンチある薬草を調合。

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)

世界三大品評会での受賞、大変嬉しく思います。地域連携スキームの評価に加え、品質や美味しさのお墨付きをいただけること、特に大崎上島のダブルゴールド受賞はYORIにとっても、地域や生産者にとっても明るい兆しです。

これからも日本の地域や素材の魅力を擦り合わせて、新たな価値・魅力をORIというブランドより、発信し続けます。



NO NAME DISTILLERY 広報

瀧澤 佳那(たきざわ かな)

捨てられてしまうはずだった地域素材から生まれたジンが、世界で認められたことに胸が熱くなりました。これからも、YORIを通じて地域の魅力と可能性を伝えていきます。



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	伐採する際に捨てられていた3種の松の枝や葉
FUJI	静岡県 富士地域	柑橘系加工品の残ピールとほうじ茶等
OSAKIKAMIJIMA	広島県 大崎上島町	オリーブオイルの残渣と電被害にあったボンカン等
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、八丁味噌の蓋味噌、むらさき麦、しめ縄

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 / ビール検定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/
- COYORI インスタグラム: 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