



広尾「COYORI」が国産クラフトジン専門のカフェバーにリニューアル ジン70種を揃える“選べるジンバー”へ。オリジナルジン「YORI」2周年フェアも開催

“国産ジン飲み比べをもっと自由に”をテーマに、個性を楽しめる新メニューやボトルリストも新登場。
オリジナルのサステナブルジン「YORI」の誕生2周年を記念し、7月28日より特別価格で提供。

株式会社 Connect.(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7月10日、当社が運営するカフェバー「COYORI(コヨリ)」を国産クラフトジン専門店としてリニューアルいたしました。

ラインナップを大幅に拡充し、70種類以上の国産クラフトジンと30種類の焼酎を常時提供する“選べるジンバー”へと進化。加えて、看板商品であるサステナブルジン「YORI」の誕生2周年を記念し、7月28日(月)～8月1日(金)の期間限定で特別フェアを実施いたします。



(左) オリジナルサステナブルジン「YORI」、(右) COYORI 店内カウンター

店舗リニューアルの背景・企画意図

「COYORI」は、“ローカル&サステナブル”をコンセプトに、日本各地の食材や文化との出会いを楽しめるカフェ・バー・ショップとして誕生しました。中でも、規格外や未利用の素材をアップサイクルして造られるサステナブルジン「YORI」は、当店の看板商品として展開しており、国内外で高い評価を獲得しています。

今回のリニューアルでは、そうした国産クラフトジンの魅力をもっと自由に、もっと自分らしく楽しめる体験へとアップデート。

ジンの個性や地域の背景に触れながら、自分に合う一杯と出会える“選べる国産ジンバー”として、新たなCOYORIをお楽しみください。

COYORI

リニューアル内容の詳細

今回のリニューアルを通じて、下記のアップデートを実施しました。

- **国産クラフトジン 70種・焼酎 30種を常設ラインナップ**
これまで以上に全国各地の蒸留所・酒蔵とつながるセレクションを実現。飲み比べがしやすい価格帯・スタイルで提供します。
- **味の個性が一目でわかる「ボトルリスト」を導入**
ジンの風味や特徴をレーダーチャートで可視化。初心者にも選びやすい設計に。
- **3杯自由に選べる「TASTE 3」を新設**
好きなジン3種を3,000円(税込・チャージ込)で飲み比べできる新メニュー。
- **「YORI」の飲み比べセットも登場**
COYORIの原点とも言えるYORIを複数のスタイルで味わえます。
- **日替わりでお得な「Today's Gin Bottle(TGB)」**
対象のジンが1杯200円引きで楽しめる、毎日違う発見がある企画。



味の個性が一目でわかるオリジナルボトルリスト



70種類以上の国産クラフトジン

YORI 2周年フェアについて

サステナブルジン「YORI」の誕生から、2025年7月で2周年を迎えます。これを記念し、COYORIにて「YORI 2周年ウィークフェア」を開催いたします。弊社のオリジナルジンの魅力を多くの方に気軽に味わっていただける1週間です。ぜひこの機会にご来店ください。

< YORI 2周年ウィーク フェア概要 >

- ・期間: 2025年7月28日(月)～8月1日(金)
- ・内容: YORIのソーダ割りまたはトニック割りを 1杯500円(税込)の特別価格でご提供

< 店舗情報 >

名称: COYORI(コヨリ)

所在地: 東京都渋谷区広尾5丁目14-4 広尾SKビル2F

※東京メトロ日比谷線広尾駅より徒歩1分、広尾散歩通り商店街内

営業: 日時・時間はinstagramにて確認

公式 instagram: https://www.instagram.com/coyori_hiroo/

食べログ: <https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130703/13301222/>



COYORI 公式Instagram

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。

商品名	地域	ボタニカル	受賞歴
KAMIKAWA	北海道 上川町	伐採する際に捨てられていた3種の松の枝や葉等	TWSC2025:金賞、SFWSC2025:銀賞、IWSC2024:ブロンズ賞
FUJI	静岡県 富士地域	柑橘系加工品の残ビールとほうじ茶等	TWSC2025:金賞、IWSC2024:銀賞
OSAKIKAMIJIMA	広島県 大崎上島町	オリーブオイルの残渣と雹被害にあったポンカン等	SFWSC2025:最高金賞、TWSC2025:金賞、IWSC2024:銀賞、LSC2025:銀賞
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	TWSC2025:金賞、SFWSC2025:銀賞、IWSC2025:銀賞、LSC2025:銀賞
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	TWSC2025:金賞、SFWSC2025:銀賞、IWSC2025:銅賞

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(コヨリ)は、国産クラフトジン 70種・焼酎30種を揃えたカフェバー。味の違いがひと目で分かるジンリストや飲み比べセットも充実し、初心者からジンラバーまで楽しめます。

- 名 称: COYORI(コヨリ)
- 所在地: 東京都渋谷区広尾 5丁目14-4 広尾SKビル2F
※東京メトロ日比谷線広尾駅より徒歩1分、広尾散歩通り商店街内

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 Connec.t

“NO NAME DISTILLERY”の運営会社である株式会社 Connec.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 Connec.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 Connec.t 代表取締役
NO NAME DISTILLERY 主宰 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