



YORI

愛知県岡崎市の魅力をアップサイクルしたサステナブルジン YORI「OKAZAKI」が イギリスの世界的酒類品評会「The Gin Masters 2026」で金賞を受賞！

廃棄されるはずだった「葡萄の搾りかす」や「八丁味噌の蓋味噌」、岡崎市の伝統産業の素材を利活用。
地域経済の循環を目指す社会課題解決型ジンが、国際的な栄誉に輝く。

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、英国のグローバル酒類専門誌『The Spirits Business』が主催する国際的酒類コンペティション「The Gin Masters 2026」において、愛知県岡崎市の素材を活かしたジン『YORI OKAZAKI』が「Gold(金賞)」を受賞したことをお知らせいたします。



The Gin Masters とは

「The Gin Masters」は、世界のスピリッツ業界を牽引するメディア『The Spirits Business』誌が主催する、ジンに特化した最高峰の国際的酒類コンペティションです。業界を代表する専門家たちが厳格なブラインドテイastingを行い、クオリティを認められた銘柄にのみ「Gold(金賞)」の栄誉が授与されます。

▼YORI「OKAZAKI」とは

人気ロックバンド「androp」のメンバー 佐藤拓也氏(ギタリスト/岡崎市出身)と共に現地を視察して開発した特別なサステナブルジンです。メインのボタニカルには、赤・白の葡萄や岡崎市の特産品である、八丁味噌の「蓋味噌」や「しめ縄の端材」などをアップサイクルして調合しています。



▼メッセージ

ジンの歴史から切り離せない、イギリスで開催された『The Gin Masters 2026』という権威ある舞台で金賞を獲得できたことを心から誇りに思います。本商品は佐藤拓也さんはじめandropの皆さん、そして岡崎市の素晴らしい地域事業者の方々と共に創った、地域の想いが詰まったプロダクトです。葡萄の搾りかすや八丁味噌の蓋味噌など、岡崎の誇る素材の新たな価値を世界に発信し認められたことを大変嬉しく思います。関わって頂いた全ての皆様に深く感謝申し上げます。

国内外の品評会で高い評価を獲得。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。

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種の松の枝葉、日本酒製造時の酒粕 等	TWSC2025:金賞、SFWSC2025:銀賞、IWSC2024:銅賞
FUJI	静岡県 富士地域	柑橘系加工品の残りピール、ほうじ茶 等	TWSC2025:金賞、IWSC2024:銀賞
OSAKIKAMIJIMA	広島県 大崎上島町	オリーブオイルを絞ったオリーブの残渣、ポンカンの葉 等	SFWSC2025 & 2026:最高金賞、TWSC2025:金賞、IWSC2024:銀賞、LSC2025:銀賞
KASHIWANOHA	千葉県 柏市	千葉大学の研究用植物、地域のジュースパ―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	白ブドウの搾りかす、赤ブドウ、八丁味噌蓋味噌、むらさき麦、しめ縄 等	TWSC2025:金賞、SFWSC2025:銀賞、IWSC2025:銅賞、The Gin Masters2026:金賞
NAKAMEGURO	東京都 中目黒	昨年咲き終わった後の桜を剪定し回収した桜の枝葉 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(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 Connect.t

“NO NAME DISTILLERY”の運営会社である株式会社 Connect.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 Connect.t 代表取締役 小口 潤(おぐち じゅん)>



広告代理店のマーケティング担当を経て、2019年に(株)博報堂DYホールディングス傘下に(株)ROOTsを創業、体験特化型ふるさと納税サービス「さとこ」をローンチ。その後、2021年11月に独立し現職。

全国50地域を超える自治体の事業立案・推進など行政課題解決を中心に、組織改善や事業実施から広報まで幅広く実施。最近では企業向け新規事業推進・官民連携にも注力。

<拝命>

総務省地域力想像アドバイザー／京都市政策推進アドバイザー(公民連携担当)／長野県共創デザインラボ コーディネーター など

<資格>

国内旅行業取扱管理者／PRSJ認定PRプランナー／インバウンド実務主任者／JAPAN MENSA会員

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 Connect.t 代表取締役
NO NAME DISTILLERY 主宰 小口 潤
jun.oguchi@connect-t.jp / 090-4461-7768
- NO NAME DISTILLERY 広報 瀧澤 佳那
takizawa@cplatz.co.jp / 090-5978-4353