



YORI

YORI「OSAKIKAMIJIMA」がアジア・ワールドスピリッツ・コンペティションで 最高金賞を受賞！世界最高峰の舞台で通算 3冠を達成の快挙！

広島県大崎上島町のポンカンの葉とオリーブの搾りかすを活用。
瀬戸内の未活用素材をアップサイクルし、2年連続のSFWSC最高金賞に続く受賞！

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」は、The Tasting Alliance主催のアジア最高峰の蒸留酒品評会である「Asia World Spirits Competition(アジア・ワールドスピリッツ・コンペティション、以下 AWSC)」2026年度大会において、YORI「OSAKIKAMIJIMA」が「最高金賞(Double Gold)」を受賞したことをお知らせいたします。

本受賞により、「OSAKIKAMIJIMA」は世界最大級の酒類品評会「SFWSC(2025年・2026年)」に続き、世界的な酒類品評会において通算 3度目となる最高金賞受賞の快挙を達成いたしました。



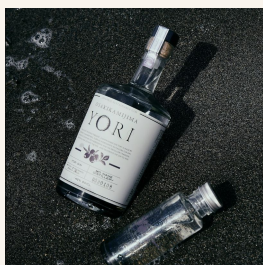
「OSAKIKAMIJIMA」がアジア最高峰の品評会で最高金賞！ 世界の舞台で最高金賞3冠の快挙！

Asia World Spirits Competition (AWSC) とは

AWSCはThe Tasting Allianceが主催する、アジア最高峰の国際的蒸留酒品評会です。審査は業界トップクラスの専門家たちによる厳格なブラインドテイスティングのもと行われ、中でも「最高金賞(Double Gold)」は、全審査員が満場一致で金賞評価を付けた極めて高いクオリティを持つ銘柄に授与される最高の栄誉です。

▼YORI「OSAKIKAMIJIMA」とは

広島県の南端、豊かな風土に恵まれた大崎上島町が育んだオリーブの搾りかすと、濃厚な芳香を漂わせるポンカンの葉・ピールを調合。香りは柑橘の強い爽やかさ、口を含むとオリーブの青さが広がり、マティーニのようなニュアンスです。



▼メッセージ

SFWSCの2年連続最高金賞に続き、AWSCでも最高金賞と、通算3冠を獲得できたことを嬉しく思います。

大崎上島の豊かな素材から生まれたYORIが、欧米だけではなく、海を超えたアジアでも絶賛されたことは、YORIブランドの誇りであり、自信を感じます。

今後も僕たちは日本各地に眠る素材を掘り起こし、新しい価値を乗せて、日本から世界に取組を発信することで地域経済の循環を作り続けます。

NO NAME DISTILLERY主宰 小口 潤

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、AWSC2026: 最高金賞
KASHIWANOHA	千葉県 柏市	千葉大学の研究用植物、地域のジュース・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、ハチ味噌・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

COYORI

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)＞



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「さといこ」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＞

国内旅行業務取扱管理者／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 Connec.t / NO NAME DISTILLERY 広報・PR
nonamedistillery@connec-t.jp