



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”が、

東京都恵比寿にて初の飲食店タイアップフェアを8月16日（水）から15日間開催！

恵比寿で18周年を迎えたワインバー「*Standing Wine Bar Q*」にて、
夏にぴったりのジンソーダを中心にオリジナルカクテル&ペアリングフードも提供

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、本日8月16日（水）より、自社ブランド“YORI”として初の飲食店タイアップフェアを、東京都渋谷区恵比寿の「*Standing Wine Bar Q*」にて15日間実施いたします。暑い夏にぴったりの爽やかなジンと、今回のための期間限定オリジナルペアリングフードの味わいをぜひお楽しみください。



↑ 恵比寿で18周年、スタイリッシュな立ち飲みのパイオニア「*Standing Wine Bar Q*」世界から厳選したワインと、シェフ自慢の料理が楽しめます。
←「地域のおいしさに、新しい息吹を。」を軸に活動を展開する、ジャパニーズサステナブルジン“YORI”。

YORI GIN × *Standing Wine Bar Q* タイアップフェア概要

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」をコンセプトに生まれた、国産サステナブルジンブランド YORI。生産者の思いが“撚り”合わさって作られた素材を、新しい形でアップサイクルし、全国の地域“抛り”届けたいという想いで命名され、今年7月にブランドローンチを実施しています。

ブランド初の飲食店タイアップイベントは、東京都恵比寿の老舗ワインバー「*Standing Wine Bar Q*」にて実施。暑い夏にマッチする爽やかなオリジナルメニューの開発にご協力いただきました。

■フェア開催概要

期間：2023年8月16日（水）～30日（水）の15日間

場所：*Standing Wine Bar Q*

（渋谷区恵比寿4-4-2 クレスト恵比寿 1F）

店舗：<https://q-holdings.co.jp/>

概要：YORI GINを使ったドリンクの提供

オリジナルペアリングフードの提供

店舗instagram →



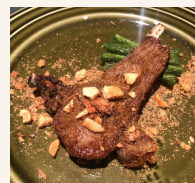
※ YORIGINが東京の飲食店で
飲める初めての機会です！

■フェア提供メニュー抜粋

< KAMIKAWAペアリング >

ラムチョップロースト自家製デュカスパイス(800円)

松の香りに合わせてラムをチョイス。そこにクミンやコリアンダー、ナッツ類を混ぜたエジプト原産のスパイス「デュカ」をQオリジナルでブレンド。ジンに合わせた香りをお楽しみください。



< FUJIペアリング >

ショウガとホアジャオ香る海老ワンタン(600円)

味の決め手となるタレは柑橘のFUJIに合わせてポン酢にレモンピールで。ワンタンのタネにはポタニカルと同様、酸味と相性の良いショウガを使用。アクセントとしてホアジャオも加えています。



フェアに伴うYORI GINのPOPイメージ

本フェアに伴い、YORIGINとして2種類のPOPを制作し、引用いただいた皆様に地域を、そしてストーリーをより知っていただける体験を提供します。

■YORIブランドPOP

JAPANESE SUSTAINABLE GIN
YORI

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」

YORIは、市場に出回らなかつたり、役目を終えてしまった素材をポタニカルとして再活用したサステナブルジン。

素材と生産者の方の思いを新しく **撚り** 合わせて、全国の地域 **抛り** 皆さんに新しい味わいをお届けします。

～飲めば飲むほど地域が元気になるジンを旨くして～

YORIブランドルール

- 国内の1地域に焦点を当て、地名を生かした商品に
- 活用されていない素材を使い、新たな息吹に
- 素材は正規価格での購入を前提に、地域経済循環に
- 単発製造でなく、持続可能な製造サイクルに



国税庁 新酒類の
ビジネスコンテストで優秀賞!

■YORI飲食店タイアップPOP

JAPANESE SUSTAINABLE GIN
YORI

YORIは、市場に出回らなかつたり、役目を終えてしまった素材をポタニカルとして再活用したサステナブルジン。

素材と生産者の方の思いを新しく **撚り** 合わせて、全国の地域 **抛り** 皆さんに新しい味わいをお届けします。

飲めば飲むほど地域が元気になるジンを旨くして

森の香りが立ち込める

飲む森林浴

地域のおいしさに、新しい息吹を。

ジソーダ

¥ _____

ジントニック

¥ _____

¥ _____

¥ _____

¥ _____

KAMIKAWA

北海道のど真ん中、「神々の選んだ」と言われる大雪山国立公園に位置する上川町。その豊かな自然で育った数種類の松を、いちばん香りが引き立つバランスで調合しました。花魁が飲み終わりにピリッとアクセントを加えてくれる、飲みやすくもあり、癖になる味わいです。



ポタニカル
トドマツ、アカエゾマツ、ハイマツ、クロモジ、レモンダマシ、酒粕、レモンピール、アルワード、生薑、カルダモン、花椒、スターアニス、ジュンペーベリー



FUJI

北に富士山、南に駿河湾を臨む、静岡県富士市。その温暖な気候で育った、みかんなどの柑橘たちの皮を調合の主役にしました。そこに、こちらも静岡産の香り高いほうじ茶をブレンド。淡みと苦味の中に香る柑橘とほうじ茶のアクセントをお楽しみください。

ポタニカル
ほうじ茶、レモンピール、スルガエレガントピール、清見ピール、甘夏ピール、生薑、ヒノキ、メープル、ジュンペーベリー

「公式Instagram」

 Instagram

YORIを飲んでシェアしよう! ▶



「ブランドサイト」

yorigin.com

YORIの購入・詳細はこちら ▶



「公式Instagram」

 Instagram

YORIを飲んでシェアしよう! ▶



「ブランドサイト」

yorigin.com

YORIの購入・詳細はこちら ▶



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”

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」をコンセプトに生まれた、国産サステナブルジンブランド。製品は、ブランドが定めるサステナブルジンのブランドルールに則り、レシピ開発～蒸留されます。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。






YORI 公式ウェブサイト
アクセスはこちら ▶



https://yorigin.com

代表の想いを綴った
noteはこちら ▶

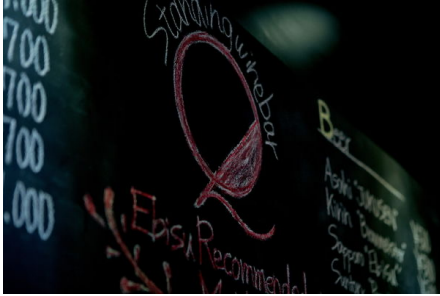


<YORIブランドルール>

国内の1地域に焦点を当ててコンセプトを立てる / 活用されていない素材を必ず生まれ変わらせる / 素材は購入(もしくは委託)して地域経済循環を作る / 単発ではなくなるべく持続的に製造を続ける 等

Standing Wine Bar Q 店舗紹介

JR恵比寿駅東口から徒歩2分。スタイリッシュな立ち飲みのパイオニア“**Standing Wine Bar Q**”。性別・年齢問わず 女性もお一人様から気軽に楽しめる新しいスタイル。内装はシックなインテリアと照明で大人の空間で品があり、世界各国から厳選したワインと、国内4メーカーの生ビールを片手にシェフ自慢の料理が楽しめます。創業以来の看板メニューは『Q風ナポリタン』。軽めのワインや、自家製サングリアをあわせて料理と共にお酒を楽しむ女性同士のお客様も増えております。立ち飲みという空間においても一切妥協のない料理を提供し続け、昨今では行列ができる日もありません。店内はいつも活気があり、お仕事帰りのサラリーマンをはじめ、女性や外国人のお客様にも大人気のお店です。



店舗instagram →



食べログ URL →



公式ホームページ →



株式会社Connec.t 紹介

地域経営で、ふるさとを作る、増やす

<代表経歴>



小口 潤 (長野県富士見町出身・慶應義塾大学薬学部卒)
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。最近では、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

<事業実績>



NO NAME DISTILLERY 紹介

蒸留所を持たないサステナブルジンプロジェクト

<メッセージ>

NO NAME DISTILLERY

名前の通り、私たちは「名無しの蒸留所」です。

ただ「名前がない」という意味ではありません。

私たちのプロジェクトでは常に、

地方の生産者の方が主役であり、生産者のみなさんと消費者の方を繋ぐことが私たちの使命。

その使命を果たすために、私たちには「名前が必要ない」と

いう意味の方があっているのかもしれない。

きれいごとでは済ませない、本当の意味でのサステナブルと

向き合う私たちについてぜひもっと知ってください。

そして、共に行動しましょう。

お問い合わせ

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

小口 潤 (おぐち じゅん) Mail : jun.oguchi@connec-t.jp Tel : 090-4461-7768

※上記連絡が付かない場合は、下記広報担当までご連絡ください。

NO NAME DISTILLERY 広報担当

瀧澤 Mail : takizawa@cplatz.co.jp Tel : 090-5978-4353