



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” 世界最大級の品評会「IWSC2024」にて銀賞受賞

捨てられる/価値を持たない等の地域素材をアップサイクルしたジンが、世界的品評会で評価
地名を商品名にすることで、より多くの人にその地域を知っていただくきっかけに

株式会社 Connect.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、インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション(The International Wine & Spirit Competition、以下 IWSC)2024において、『FUJI』、『OSAKIKAMIJIMA』、『KAMIKAWA』の3商品で銀賞・銅賞を受賞しました。

“YORI”は、規格外品などの地域のフードロスに繋がる素材を利活用して作られるサステナブルな国産クラフトジンです。2024年6月時点で、3商品を展開する YORI ブランドですが、展開する全ての商品が、世界最大級の品評会にて入賞しました。捨てられてしまうはずだった地域素材の価値が見直されること、地域の魅力を知っていただくことの実現を目指し、これからも活動を続けます。



IWSC2024にて入賞を果たした「NO NAME DISTILLERY」の『YORI』

インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション とは？

IWSCは、1969年に英国・ロンドンで創設された酒類品評会です。世界三大酒類コンテスト(IWSC・ISC・SWSC)に数えられ、酒類の品質向上と市場拡大の寄与を目的に設立されました。

世界のワイン、スピリッツ、ウイスキーなどを対象に審査され、世界各地から集まった審査員が、ブラインドテイastingにより品質と味覚を審査した上で、各部門から金賞・銀賞・銅賞を選出し、国際的な評価基準のひとつとして、毎年その受賞結果が世界の注目を集めています。



IWSC2024 の評価・審査員のコメント

2024年6月時点で展開している3商品の全てが、IWSC2024にて入賞を果たしています。



- ・商品名: FUJI(静岡県富士地域)
- ・ボタニカル: 4種の柑橘、ほうじ茶など
- ・評価: 銀賞 (92 pts)
- ・審査員からのレビュー:

魅力的な甘いスパイスと、いきいきとした数種類の柑橘のアロマが、心地よいジンジャーの刺激を持ってフレッシュなグリーンの味わいへと導く。ジューシーな果実味は、穏やかなレモンの風味に変化する。



- ・商品名: OSAKIKAMIJIMA(広島県大崎上島町)
- ・ボタニカル: オリーブの搾りかす、ポンカンの葉など
- ・評価: 銀賞 (90 pts)
- ・審査員からのレビュー:

口に含むとふわっと輝く美しいグリーンな風味と鮮やかでピリッとした香り、甘すぎず、スパイスの効いたようなホットな後味。



- ・商品名: KAMIKAWA(北海道上川町)
- ・ボタニカル: 3種の松、酒粕など
- ・評価: 銅賞
- ・審査員からのレビュー:

フレッシュでハーブを感じさせるようなアロマが複雑かつ繊細に絡み合う味わいになる。フラワーやスパイス、ジュニパーを感じる後味。

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)



YORIのローンチから1年、初めての品評会で3商品ともに入賞することができ大変嬉しく思っています。私たちは全国の地域の魅力を再定義発信するコンサルティング事業を行っており、地域の特産品不足やフードロスなどの課題解決のためYORIという手段を生み出しています。

この受賞はYORIだけでなく各地域の魅力発信にもつながるので、世界中の多くの人に日本の地域の素晴らしさが伝わり、関係人口拡大と経済創出につながることを願いながら、今後も事業を拡大していきます。

NO NAME DISTILLERY 広報

瀧澤 佳那(たきざわ かな)



世界的にも権威のあるコンペティションで、捨てられてしまうはずだった地域の素材を利活用したYORIが高い評価をいただき嬉しいです。YORIを通して、地域の魅力をたくさんの方々に届けていきたいと考えております。これからもYORIをよろしくお願いいたします！

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>



北海道上川地域で松を伐採する際に捨てられていた枝や葉を用いた『KAMIKAWA』



静岡県富士地域の柑橘系ピールと出荷できないほうじ茶を活用した『FUJI』



瀬戸内のオリーブと雹被害にあったポンカンを活用した『OSAKIKAMIJIMA』

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。

丹精を込めて育てられた品が出荷できずに捨てられてしまうことや、価値ある素材に光が当たっていないシーンを無くすため、地域の魅力と素材の価値をジンで表現する取組を全国に、世界に、広めていきます。

“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

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/

本件のお問い合わせ

- 株式会社ConneC.t 代表取締役
NO NAME DISTILLERY 主幸 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