

山梨発の蒸留所「GEEKSTILL」が 国際コンペティション『World Drinks Awards 2026』にて 日本蒸留所初の快挙！

世界最優秀の蒸留家に贈られる「Distiller of the Year」を受賞
さらに、地元のポタニカルを活かしたプロダクトが部門賞をダブル受賞



純国産の純米酒を用い、地元の天然ポタニカルで彩るユニークな山梨県発のクラフトジンメーカー株式会社GEEKSTILL(本社:山梨県甲州市、代表取締役・マスターディスティラー:岸川勇太、以下当社)は、2026年6月2日(火)に英国ロンドンのウォールドルフ・ホテルで開催された、世界最高峰の酒類コンペティション「World Drinks Awards 2026」および「Icons of Drinks 2026」の授賞式にて、日本の蒸留所として初となる大賞および部門賞を受賞いたしました。

業界の発展に著しく貢献した「人・場所・組織」を称える「2026 Icons of Drinks」において、当社代表の岸川勇太が世界最優秀の蒸留家に贈られる最高栄誉「Distiller of the Year(ディスティラー・オブ・ザ・イヤー)」を受賞。蒸留技術革新の追求と、地域の農業課題の解決に向き合う持続可能な「エシカルな酒造り」の姿勢が世界に認められました。

また、同アワードの製品審査である「World Gin Awards 2026」においても、山梨の初夏の香りをボトルに閉じ込めたクラフトジン『AMRTA GIN 蝉時雨(アマリタジン セミシグレ)』がコンテンポラリー部門で銅賞を、「World Absinthe Awards 2026」にて自社栽培のニガヨモギを使用した『GEEKSTILL ABSINTHE 2nd Batch(ギークスティル アブサン セカンドバッチ)』が銅賞を受賞いたしました。

当社では今後も、ジン製造の技術革新と品質向上によりいっそう励むとともに、地域のみなさまと連携して地域の活性化に力を注ぎながら、持続可能性のある事業を続けてまいります。

※『World Drinks Awards 2026』について

年に1度イギリスで行われる、世界最高峰の国際酒類コンペティション。16年目の本年は世界57地域から1,700点以上の酒類がエントリーされました。その中のジン部門にあたるのが、世界最大級のジン品評会「World Gin Awards」です。専門家によるブラインドテイasting審査が行われ、カテゴリー／国ごとに受賞作品が選出されます。製品表彰に加え、業界を牽引した優れた人物や組織を称える「Icons of Drinks」部門で構成されています。

World Gin Awards 公式サイト: <https://www.worldginawards.com/>

■『Icons of Drinks 2026』にて「Distiller of the year(最優秀蒸留家)」を受賞



「Icons of Drinks」は、一本のボトルに注がれる長年の努力や情熱、業界を前進させる先駆的な功績にスポットライトを当てる国際的な賞です。中でも、蒸留技術における革新性や、持続可能な製造モデル（サステナブル）、地域社会への貢献など、次世代のスピリッツ業界を切り拓く先駆者として世界で最も優れた功績を残した「最優秀蒸留家（ディスティラー）」として、当社代表でありマスターディスティラーの岸川勇太が「Distiller of the year」を受賞いたしました。

■世界が認めた受賞理由と、GEEKSTILLが実践する「持続可能性のある事業」

今回の受賞においては、製品のクオリティだけでなく、GEEKSTILLが体現する「技術革新」と「地域社会・環境への深い貢献」の融合が国際審査員から高く評価されました。

- 特許技術による「香りのイノベーション」
国内で2つの蒸留特許を取得。ただ酒を製造するだけでなく、素材の繊細なアロマや風味、山梨の「土地の情景(テロワール)」をスピリッツに封じ込める独自の抽出手法を科学的に開発した、蒸留の革新者としての側面が評価されました。
- フルーツ王国・山梨の「消えゆく果実」をアップサイクル
味に問題はなくても、見た目や糖度の基準で市場に流通しない規格外の果実を農家から適正価格で購入。ジンの豊かな香りを生むボタニカルとして活用し、食品ロスの削減とローカル農業の経済支援を同時に実現しています。
- 廃棄物の再利用と、福祉施設との共同製造(社会包摂)
蒸留後の廃液を衣類の染料として再利用する「循環型製造」を実践。また、ボタニカルの選別やボトルキャップの仕上げを地元の障害者支援施設へ委託し、単なる製造工場を超えて地域コミュニティの雇用と尊厳を生み出す場所を目指しています。

■「World Drinks Awards 2026」でのダブル受賞と受賞作の特徴

世界から1,700点以上の応募がある中、当社から2作品が受賞いたしました。

① World Gin Awards 2026 コンテンポラリー部門 銅賞



『AMRTA GIN 蝉時雨』

「誰もが気軽に、自由を楽しめる日常のパートナー」を目指す定番ラインが初受賞。日本百名山・大菩薩嶺の天然「クロモジ」や丹波山村の「ダンコウバイ」をキーボタニカルに、透明感と芳醇な香りで山梨の自然を表現。

② World Absinthe Awards 2026 銅賞



『GEEKSTILL ABSINTHE 2nd Batch』

糖類を一切添加せず、クラフトジン造りで培った独自技術により、ボタニカルが持つ香り・苦味・立体感をできる限りピュアなまま抽出したドライで凜とした仕上がり。非日常的で詩的な世界観を表現した、唯一無二のプレミアムスピリッツ。

【AMRTA GIN(アマリタジン)について】

「AMRTA(アマリタ)」は、サンスクリット語で不老不死、万能薬、賢者の石などを意味し、インドの神話では飲んだ者の生命力をみなぎらせる不死の飲み物として登場します。

飲む人に多幸感や活力を与える万能薬となるようなお酒造りを目指しています。原酒には全量山田錦を使った純米酒を単一蒸留した純国産の蒸留酒100%を贅沢に使用。極力地元で採取した天然ボタニカルを利活用し、ボタニカルごとに丁寧に蒸留・ブレンドして仕上げた季節や情景を感じられるジャパニーズクラフトジン。

【GEEKSTILLについて】<https://geekstill.com/>

2020年に創業した山梨県甲州市にあるクラフトジン蒸留所。大手からマイクロワイナリーまで造り手がひしめくワイン王国・山梨で「成熟したワイン市場ではなく、新たなお酒を」と、細部にいたるまでこだわり尽くした“GEEK(ギーク)＝オタク、マニアック”なプロダクトを生み出し続けていま

5th June 2026

す。自然豊かな環境を活かしてできる限り地元で天然ボタニカルを採取し、丁寧に抽出した香りを閉じ込めた季節や情景を感じられるジャパニーズクラフトジン『AMRTA(アマリタ)』を製造。2024年には日本では2社目となる、ジンに関わる生産者や流通者のリーダーが所属する組織である英国ザ・ジン・ギルド(The Gin Guild)に加盟し、国内外へ本格的なジンとその文化の普及へ寄与しています。



【会社概要】

社名 株式会社GEEKSTILL
設立 2020年10月
資本金 3,000,000円
本社所在地 山梨県甲州市塩山竹森444-1
代表取締役 岸川勇太
事業内容 クラフトジンの生産・販売

<本件に関するお問い合わせ先>

報道関係者の方はこちら

株式会社GEEKSTILL 広報担当:若月

Mail: wakatuki@geekstill.com 電話: 080-9156-4769

お客様、酒販店様、飲食店様はこちら

Mail: info@geekstill.com 電話: 0553-34-8337