[8/13（木）11:00]

【日本初】日本茶の生葉を使ったジン「First Essence Tea Leaf Gin」が商品化！

辰巳蒸留所 × TeaRoom による共同開発

株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）は、岐阜県郡上八幡にてスピリッツの製造を行う辰巳蒸留所と、日本茶の生葉を使った日本初*のクラフトジン「First Essence Tea Leaf Gin」を共同開発・商品化いたしました。
静岡県大河内地域の在来品種・同県葵区の香駿の生葉を使用。茶葉の香りを最大限引き出し、まるで茶畑にいるようなお茶の香りが引き出されたジンになっています。*自社調べ

辰巳蒸留所は、辰巳祥平氏による日本で最初の小規模蒸留所で、ジンやアブサンなどを製造しており、果実や植物を原料にスモールバッチ（小ロット生産）、日本のクラフトスピリッツ界を牽引している存在です。日本茶生葉を蒸留する可能性について互いの意見が一致し、今回のコラボレーションにつながりました。

■ なぜ、日本茶を使ったジンなのか。

私たちが2018年に日本茶の生産に新規参入をしてから、お茶の新しい付加価値創造に注力をしてまいりました。茶畑から行う意味と意義、流通の最も上流からの商品開発。その実現に邁進する中で、生の日本茶茶葉を有効活用した事業を展開できないかと模索しておりました。

そんな中で、今回アルケミエ辰巳蒸留所の辰巳氏へご相談させていただき、ジンの共同開発へと繋がりました。初めての取り組みにはなりましたが、複数の品種（静岡大河内で育てている在来品種*と香駿という香りの良い品種）を組み合わせることで、お茶の香りを最大化し、一番よいところで蒸留をしていただきました。
*ある地域に古くから存在する種

■ 辰巳氏（アルケミエ辰巳蒸留所）コメント

5月中旬、静岡県の大河内にある(株)TEAROOMより収穫した茶葉が届きました。大河内にある在来品種、そして私が最も香りの潜在性を感じていた香駿という品種。茶葉を製茶するまでの工程で失うもの、得るもの、その中で最も茶葉が香る状態で蒸留しました。口に含むと茶葉の旨味と共に白い花の余韻に包まれます。

■ First Essence Tea Leaf Gin（ファースト エッセンス ティー リーフ ジン）

販売価格：4600円（税込）

購入方法：少数生産のため原則一般の販売はしておりません。

＊ご試飲等をご希望の方は info@tearoom.co.jp 宛にご連絡ください。

蒸留器：カブト釜蒸留器

ベーススピリッツ：吟香露、高田酒造の米焼酎、ちこり焼酎

ボタニカル：ジュニパーベリー、茶葉(香駿、大河内在来種)

生産本数312本

■ アルケミエ辰巳蒸留所

世界30カ国、国内外合わせ700以上もの酒造・醸造所を巡り見識を広めた 辰巳 チェキ祥平氏 が始めたクラフトジン蒸留所。アブサンの聖地であるフランスとスイスの山岳部の風景に似ていた、岐阜県郡上八幡に2017年に設立。

Facebookページ：https://www.facebook.com/TatsumiDistillery/

■ 株式会社TeaRoom

代表：岩本 涼

所在地：東京都渋谷区恵比寿一丁目７番２号・エビスオークビル２・２２号室

工場：静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

ＨＰ　：http://tearoom.co.jp

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom 代表 岩本

Tel：050-1432-8320 E-mail：info@tearoom.co.jp

コーポレートサイト：https://tearoom.co.jp/