

商品開発の背景 — 共感、そして共創へ

「共創」を掲げる千年オリーブテラス for your wellnessと、「オリーブをまるごと活かす」を大切にしてきた運営元の小豆島ヘルシーランド株式会社。その想いは、廃棄されるはずだった素材に新たな価値を見いだすエシカル・スピリッツ株式会社の姿勢と深く重なり合い、今回の共創が生まれました。

きっかけのひとつは、千年オリーブテラスの敷地内に、ジンの香りづけに欠かせない杜松(ねず)の実が自生していたこと。この島の恵みを起点に、オリーブの未利用素材を組み合わせた一本づくりが動き出しました。

千年オリーブテラスからは、敷地内に自生する杜松の実に加え、エキストラヴァージンオリーブオイルを搾った緑実の残渣、美容オイルを搾った発酵実の残渣、そしてオリーブの葉を提供。オイルを搾ったあとの「残渣」にもなおオリーブ本来の香りが息づいており、捨ててしまうにはもったいないこれらの素材を、エシカル・スピリッツの技術で香り高いクラフトジンへと昇華させました。



「樹齢千年のオリーブ大樹」がある小豆島の千年オリーブテラス for your wellnessとオリーブの実

商品の特徴

- 2種類のオリーブ残渣を使用: エキストラヴァージンオリーブオイルを搾った「緑実の残渣」からは青々しい実の香りを、美容オイルを搾った「発酵実の残渣」からは醤油や味噌を思わせる、厚みのある発酵由来の香りを引き出しています。
- 小豆島らしさを重ねるボタニカル: オリーブの残渣に加え、小豆島の杜松(ねず)の実とオリーブの葉を使用。島の情景を映したレシピに仕上げました。
- 地中海を思わせる味わい設計: ローズマリーやレモンピールを主軸に、暑い日に屋外でスッキリと楽しめるクラシカルでシンプルな味わいを目指しています。
- コンセプトは「もし小豆島にクラフトジンの蒸溜所ができたなら」: その蒸溜所のスタンダードジンを思い描いて設計された、物語性のある一本です。

ベーススピリッツの大部分にはピュアなニュートラルスピリッツを使用し、ボタニカルの個性を前面に。そこへトロピカルなニュアンスを持つ酒粕焼酎(飛良泉本舗・秋田県)を少量ブレンドすることで、心地よいボディ感を加えています。



千年オリーブテラス for your wellness内に自生する杜松の木の实とオリーブの葉を使って蒸留

商品概要

商品名	Olive Island Gin
品目	スピリッツ(ジン)
原酒	原料用アルコール、酒粕焼酎(飛良泉本舗・秋田県)
ボタニカル	ジュニパーベリー、小豆島の杜松(ねず)の実、オリーブ残渣(緑実)、オリーブ残渣(発酵実)、オリーブの葉、ローズマリー、グリーンコリアンダーシード、レモンピール、アンジェリカルート、ホーソンリーフ&フラワー、リコリス、セボリー、オリスルート
アルコール度数	43%
内容量	375ml
製造者	エシカル・スピリッツ株式会社(東京都台東区蔵前3-9-3)
素材提供	千年オリーブテラス for your wellness(敷地内に自生する杜松の実、緑実オリーブ残渣、発酵オリーブ残渣、オリーブ葉)

販売情報

発売日	2026年6月17日(水)
価格	5,000円(税抜)
数量	292本
販売場所	■ 千年オリーブテラス for your wellness「The GATE LOUNGE」/小豆島ヘルシーランド本社 ■ エシカル・スピリッツ 公式ECサイト(発売日より1ヶ月間限定) エシカル・スピリッツ オンラインショップ(商品ページ)
購入特典	千年オリーブテラスでご購入のお客様に、先着で小豆島産の無農薬レモンを1

	つプレゼント
販売期間	在庫がなくなり次第終了

おすすめの飲み方

そのままジンソーダやジントニックでもお楽しみいただけますが、オリーブと相性の良いトマト・塩・レモンを合わせた、夏にぴったりのカクテルもおすすめです。

【材料】ジン 30ml／レモンジュース 5ml／トマトジュース 45ml
／塩 ひとつまみ／ソーダ 40～50ml(好みの濃さで)／ブラックペッパー お好み

1. グラスに氷を入れて混ぜ、グラスをよく冷やす
2. 溶けた水を捨ててから、ジン・レモンジュース・トマトジュース・塩を入れてよく混ぜる
3. ソーダを入れて、静かに1回転混ぜる
4. ブラックペッパーを適量かけて完成



最後にブラックペッパーを振ることでスパイシーな風味が加わり、暑い夏にゴクゴク飲める味わいに。お好みに、塩を入れる段階で醤油を2～3滴加えても美味しくお楽しみいただけます。

つくり手より — 蒸留担当者コメント

今回は「オリーブ」という素材のイメージと、いただいた2種類の残渣の香りを手がかりにレシピを考えていきました。オイルを搾ったあとの残渣でありながら、青々しい実の香りや、発酵由来の厚みのある香りがしっかりと残っていて、ぜひこの素材を活かしたいと思いました。地中海を思わせる「洋」の印象から、ローズマリーやレモンピールを主軸に、暑い日に屋外でスッキリ飲める一本を目指しています。最終的には「もし小豆島にクラフトジンの蒸溜所ができたなら」、そのスタンダードジンはこうありたい、という想いでつくり上げました。実は私はまだ小豆島を訪れたことがありません。いつか答え合わせに伺いたいと思っています。

エシカル・スピリッツ株式会社 蒸留担当 新納(にいのう)

エシカル・スピリッツ株式会社について

エシカル・スピリッツの蒸溜所は、未活用素材にあらゆる角度から光をあて、その“Hidden gem(隠れた才能)”を引き出す場です。廃棄されるはずだった酒粕などの「コスト」を「価値」へと変える、エシカルな生産と消費に特化した再生型蒸溜所として、新たな循環を生み出しています。

URL : <https://ethicalspirits.jp/>

千年オリーブテラス for your wellness について

”千年生きるオリーブのすごい力を取り入れる”をコンセプトとした、宿泊・滞在型のウェルネス施設です。「樹齢千年のオリーブ大樹」をシンボルツリーに、瀬戸内の穏やかな海を一望できるスモールヴィラ「The STAY」、メディテーションサウナヴィラ「tou」、コミュニケーションラウンジ「The GATE LOUNGE」、プランツメディテーションを体験するテラス「TheTERRACE」で構成されています。

施設名：千年オリーブテラス for your wellness
電話：0879-62-8989
住所：〒761-4100 香川県小豆郡土庄町甲2473
アクセス：土庄港から車で約8分（駐車場あり）
営業時間：9:00～17:00（季節変動あり）
定休日：木
URL：<https://1000olive-terrace.com/>
Instagram：https://www.instagram.com/1000olive_terrace

小豆島ヘルシーランド株式会社について

小豆島ヘルシーランド株式会社は、瀬戸内・小豆島を拠点に、オリーブの栽培をはじめ、“生命の樹”と呼ばれるオリーブをまるごと活かし、心と体を健やかにする商品の研究開発・製造・販売を行っています。誰もが人生百年、いつまでも心身ともに若々しくあり続ける「百年常若（ひやくねんとこわか）」の実現を目指し、オリーブの力で社会に貢献したいと考えています。近年では、「Longevity＜ロンジェビティ（健康長寿）＞」の考え方を軸に、心と身体、そして文化的な豊かさを含めた持続可能なライフスタイルの提案を行っています。

※「百年常若」は当社が提唱する概念です。

社名：小豆島ヘルシーランド株式会社
本社所在地：香川県小豆郡土庄町甲2721-1
代表取締役社長：柳生敏宏
設立：1985年10月
電話番号：0879-62-7111
HP：<https://shl-olive.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

小豆島ヘルシーランド株式会社 広報担当 柳生智英子(090-4976-1488)
TEL:0879-62-7111 / 香川県小豆郡土庄町甲2721-1