



## 10/1 新発売! クラフトジンのSiCX京都蒸留所から、京都 最高級抹茶ジン新発売

株式会社FEC（所在：東京都目黒区 代表取締役社長 前田亮）は、京都最高級抹茶を使用した SiCX京都EBISU GIN ”MATCHA” を、2026年10月1日(木)より販売致します。



SiCX京都EBISU GIN "MATCHA"

SiCX京都蒸留所から、最高級抹茶ジン「SiCX京都EBISU GIN "MATCHA"」を発売。

メーカー希望小売価格：¥9,000-(税別) アルコール度数：45% 内容量：500ml

全国の酒販店様、Web([www.sicx.jp](http://www.sicx.jp))、SiCX店頭、Amazonにて販売いたします。

<https://www.sicx.jp/>

**創業1861年 北川半兵衛 最高級抹茶を贅沢に使用。妥協のない酒造り。**



北川半兵衛(きたがわ はんべえ) 北川氏

## 北川半兵衛

創業：1861年（文久元年）

京都・宇治で160年以上続く茶問屋です。主に抹茶を中心とした宇治茶を扱っています。

全国茶品評会で、北川半兵衛商店として最高賞を11度受賞。契約栽培農家を含めると40回以上の最高賞受賞。

「北川半兵衛は、1861年創業、京都・宇治を代表する超老舗茶屋。

長年培った厳しい栽培と、茶葉の選定・ブレンド技術を生かし、最高級の宇治抹茶を世界へ届ける。



優しく香る抹茶と柑橘、ハーブ類とのハーモニー

本場が認めた美味さと高品質 IWSCでGOLD (金賞)を獲得！

世界3大品評会のひとつIWSC2026（International Wine and Spirits Competition）で金賞を獲得。  
本場イギリス ロンドンで最高の評価を受けた、”MATCHA”。  
味わい、品質、見た目、その全てが最高の妥協なきSiCXクオリティを皆様にお届けします。



イギリス ロンドン IWSCセレモニー



We are an  
**IWSC WINNER**



**95 points**

SiCX Kyoto Distillery

Matcha Gin

Kyoto



Richard Paterson OBE

Joel Harrison

Oliver Ward

Ian Burrell

Dawn Davies MVM

David T Smith

Deano Manziello

Marie Cheong-Thong

IWSC Spirit Judging Committee

IWSC 2026 UK London Goldを受賞 本場イギリスで認められた最高品質。



高級感のある桐箱入りの特別な1本。贈り物としても最高です。



美しい造形。高級感あふれる金箔エチケット。

## **Botanicals**

北川半兵衛 最高級宇治抹茶、ジュニパーベリー、コリアンダーシード、カルダモン、白胡椒、サンダルウッド、無農薬よもぎ、レモンピールなど18種のボタニカルを丁寧に蒸留。  
その豊かな香りをジンに詰め込みました。

# SiCX GIN & SODA

“SiCX ジン・ソーダ” ～さっぱり爽快～



お気に入りの  
グラスを氷で  
満たします



グラスの1/4  
までジンを  
注ぎます



グラスいっぱい  
にソーダ水を  
注いで  
完成



我々SiCX（シックス）は、2020年1月ジン好きが高じて、ジン専門店“SiCX東京”を池尻大橋に開業。しかし開店直後にコロナ感染防止 緊急事態宣言が発令。営業は停止。

「折角お店を始めたけどこれから先どうしよう・・・」

「ジンに関わる人間として、世の中に何ができるだろう・・・」

路頭に迷う日々でした。

そんな時、16世紀オランダで薬として人々の健康を支えたジンの起源に立ち返ります。

ジンを通じて人々の健康と、免疫増強に貢献できないだろうか。

「医食同源」

美味しくて、身体に優しい健康ジンを造りたい。そんな思いからSiCX京都蒸留所は誕生しました。

## Promise

ものづくりの約束

香料  
無添加

砂糖  
不使用

グルテン  
フリー

山形県産  
無農薬  
ヨモギ

ジンとは16世紀人々の健康を支えたお酒でした。

コロナをきっかけに“健康”や“免疫”の大切さを改めて痛感した我々だからこそ、身体を内臓から温め健康を手助けしてくれる“ヨモギ”にこだわり、添加物に頼らないまっすぐなお酒造りに挑戦しているのです。

Gin used to be a medicine back in the 16th century. From the COVID-19 we realized again how much health and immunity mean to our lives. This is the reason why we focus on YOMOGI herb and never use chemical flavor oils and sugar.



SiCXは蒸留所併設型の“飲食店”です。

年間約8万杯のジントニックを直接この手でお客様に提供しています。

目の前でいただいた8万通りのリアクションとご感想を、  
となりの蒸留所ですぐ製造にフィードバックさせることができます。  
お客様といっしょに造り上げたお酒、それが我々のジンです。

We are a “restaurant” attached distillery.

We serve approximately 80,000 gin and tonics directly  
to customers every year and that means we received  
80,000 reactions and impressions.

This is because we can immediately reflect this in manufacturing.  
I believe that we can make gin that are truly needed.

コロナ禍で生まれた、SiCX京都蒸留所の掲げる “ものづくりの約束”

全国の酒販店様

Web : <https://www.sicx.jp/>

SiCX店頭

Amazon.co.jp

にて販売いたします。



#### **SiCX東京**

ジンを知らない方々にジンと出会ってもらえる場所としてOPEN。  
昼はカフェとして”健康ランチ”を楽しめる。  
カルチャー色の強い 30-40代ハイリテラシービジネスマンを中心に  
人気を集める。  
ジンの地位向上と市場全体の底上げに貢献したい。

池尻大橋駅 徒歩2分  
11:30～25:00

#### **SiCX京都蒸留所**

世界遺産の街 京都の街中にOPEN  
HYATT、Four seasonsなどの高級ホテル  
清水寺、三十三間堂、京都タワーに囲まれた好立地蒸留所  
蒸留所には飲食店を併設  
隣で造った出来立てGINを食事と楽しめる唯一無二の空間

七条駅 徒歩1分 JR京都駅 徒歩12分  
11:30～23:00

### **SiCX京都蒸留所**

<https://www.instagram.com/sicx.kyoto.distillery/>

世界遺産の街 京都街中にOPEN

HYATT、Four seasonsなどの高級ホテル

清水寺、三十三間堂、京都タワー、世界遺産に囲まれた好立地蒸留所

隣にカフェBARを併設

隣で造った出来立てGINを食事と楽しめる唯一無二の空間

〒605-0992

京都市東山区下堀詰町234番

七条駅 徒歩1分 JR京都駅 徒歩12分

075-708-5855

11:30～23:00

instagram: @sicx.kyoto.distillery

### **SiCX東京**

<https://www.instagram.com/sicx.tokyo/>

ジンを知らない方々にジンと出会ってもらえる場所としてOPEN。

昼はカフェとして”健康ランチ”を楽しめる。

カルチャー色の強い 30-40代ハイリテラシービジネスマンを中心に人気を集める。

ジンの地位向上と市場全体の底上げに貢献したい。

〒153-0043

東京都目黒区東山3-6-13

池尻大橋駅 徒歩2分

03-6303-4140

11:30～25:00

instagram: @sicx.tokyo

【酒類販売業様からのお問い合わせ先】

担当：成田 090-7280-0327 Email: mn@sicx.jp

【本件に関するメディア様からのお問い合わせ先】

担当：成田 090-7280-0327 Email: mn@sicx.jp

---

株式会社FECのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/52597](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/52597)