

飲食店を襲ったコロナ。どん底からの起死回生 “SiCX京都東山蒸溜所” がクラフトジンをリリース。

「京都EBISU GIN by SiCX」6月21日（水）より販売開始

～「美味しさ」と「健康」を兼ね揃えたジン専門店が考える究極をボトルに～

“美味しくて、カッコいい、カラダが喜ぶ健康酒”をコンセプトにジン蒸溜所&専門店SiCXを運営する株式会社FEC（所在：東京都目黒区代表取締役社長 前田亮）は、自社蒸溜所“SiCX京都東山蒸溜所”での製造第1弾として「EBISU GIN by SiCX」（エビスジン バイ シックス）を、2023年6月21日（水）より店頭およびWebサイト、全国の契約卸より販売致します。

～「EBISU GIN by SiCX」（エビスジン バイ シックス）～
美味しいだけじゃダメ、健康だけじゃつままない 「美味しさ」と「健康」の融合



●無農薬ヨモギを使用「美味しさ」と「健康」を兼ね揃えた、こだわりの「EBISUジン」が完成

「医学は進歩してるはずなのに、病気の数は増えている」そんな壮大な世の中の矛盾に対して一石投じたい。2020年のクラフトジン専門店SiCX東京オープンから約3年、「美味しくて、カラダに優しいクラフトジン」を世界の人々にお届けしたい。その想いで2021年から蒸溜所建設に着手し、自社製品を製造に2年がかりで取り組みました。

クラフトジン製造にあたり、メインのボタニカルである“ヨモギ”が持つ「血液洗浄効果、抗酸化作用、アルテミシニン」の力に着目。他社のジンの多くが使用する香料や添加物、砂糖などを一切使用せず、100%ボタニカルが持つ本来の風味だけをジンに閉じ込めた健康オーガニックジンです。

柑橘を思わせる華やかで爽やかな味わいと、ヨモギが放つ絶妙なハーブ感を楽しんでください。

●コロナどん底からの起死回生。「お酒で人々を健康にしたい」

2020年1月 我々SiCXは東京都 池尻大橋駅すぐそばにクラフトジン専門店としてオープン致しました。オープン直後に新型コロナの蔓延により大きく打撃を受け、店の存続も危機的状況に陥りました。

「この先、一体どうしていこう・・・」

日々、減っていく預金残高を眺めながら不安な気持ちだけが募り、どん底に落ちた気分でした。

そんなある日、ジンの歴史を遡ります。

ジンはもともと薬として処方されており、16世紀ヨーロッパでは人々の病を治す“薬用酒”として親しまれた事を再度目にします。

「我々もお客様に提供するドリンクで人々を健康にできないか？」

“You're what you eat.”（あなたは食べる物でできている）

習慣的に飲む事で、感染症予防や癌になりにくい体を作っていける、そんな体に良い物だけをジンに詰め込んで、世の中の人々に喜んでいただきたいと、強い想いを抱きます。

美味しく、身体にも良く、解毒作用が期待できて、次の日も残りにくい、そんなお酒を自分たちの手で作る。蒸溜所建設を決意します。



●良いお酒は良い機材から ”AI x 蒸留“ 最新鋭蒸留機”iStill”をいち早く日本導入

iStillはジン発祥の地であるオランダで画期的な蒸留機を発明、生産販売しており、スピリッツ蒸留に革命を起こした異端児とも言える存在です。

この「iStill」は、40以上の特許を取り入れ、古くから伝わる伝統の蒸留製法のあらゆる「弱点」を払拭した画期的な蒸留システムを導入しました。

100分の1度単位の温度、蒸留時間などはコンピューターで完璧に制御できるシステムを導入。

コラムに取り付けられたロボットがヘッド、テール、ミドルカットを峻別する画期的なシステムが導入されており、世界レベルのクオリティーを永続的に、安定して担保できることが強みです。

特徴的な四角い形状は、液体や気体の渦内に逆流を引き起こし、伝統の丸型の蒸留機には出来なかった、ジンの風味を強化する粒子分布を効果的に生み出し、洗練された味わいのジンを生み出せます。

SiCXでは2台のiStillを導入、IZANAGI(1号機) IZANAMI(2号機)と名付けました。

また、SiCX京都東山蒸留所は省エネ設計に徹し、概算ではありますが、従来の伝統的な蒸留方法と比較し、エネルギー消費量、燃料費をなんと1/15にまで下げることが成功しています。これは蒸留所スタートアップとしては驚異的な数字です。



●ヨモギの持つチカラに着目。カラダに優しい物だけで作ったジン

世界中のハーブ、パワーフードを探し、我々が出した結論は”ヨモギ”でした。古来より日本と根強い関係があると言われるヨモギは生薬名で艾葉(ガイヨウ)と呼ばれ、日本薬局方第一追補にも収録されています。体を温め冷えを改善、浄血、増血、解毒、腸内環境正常化、肌のトラブルなど、多くの効果があると報告があり、免疫増強を望めます。

また、βカロテンが多く含まれており、抗酸化作用があると言い伝えられているヨモギ。古い細胞や血液をどんどん新しく生み出す作用があり、若々しくエネルギーに保ってくれるパワーハーブで、古くから人々の健康を支えてきた歴史があります。

EBISU GINは山形県産の無農薬ヨモギをはじめ、国産無農薬レモンなど、計9種類のボタニカルを使用することで、心地よい柑橘系の風味に仕上げました。ベースには本場ヨーロッパで使用されるベーススピリッツをサトウキビから製造し、100%グルテンフリーを達成。

クラフトジンファンの方にも、これからお試し頂く方にもご満足頂けるよう試作を重ね、妥協なく作り上げた渾身の1本です。

・サトウキビベース原料スピリッツ (国産)

- ジュニパーベリー (マケドニア)
- 無農薬ヨモギ (山形県 蔵王山麓)
- クベブペッパー (ジャワ島)
- コリアンダーシード (インド)
- レモンピール (広島県 呉市)
- オレンジピール
- レモンバーベナ (パラグアイ)
- カルダモン (インド)
- ホアジャオ花椒 (四川省)



ヨモギの良さを最大限引き出すため沢山使用しますが、薬草くさい味わいではなく、世界で受け入れられる洗練された味わいに仕上げるため、本場オランダとの協同レシピを開発し、グローバル(世界で通用する)な”究極のジン”を日本から発信します。

”美味しさ”と”健康”の融合。 ”ギルトFree&ヘルシー”



●関西初! 蒸溜所併設ジンBAR ”SiCX京都東山蒸溜所“

京阪 七条駅から徒歩1分、JR京都駅 徒歩13分の好立地。
蒸留の工程を眺めながら、出来立てのクラフトジンを楽しめる。蒸溜所見学もスタート予定。



BAR店内から蒸溜所を眺めながら飲む空間。

ランチ、コーヒーにもこだわる 健康食。



●命名“EBISU GIN”

EBISU GINと名付けました。

恵比寿天様は”七福神様”の1人。

諸説ありますが、平安時代から日本でも親しまれてきた、ご利益のある神様たちが、世界各地から集まり「皆んなそれぞれ得意なご利益を人々に与えていこうよ」と一致団結して活動した言わば”神様ユニット”で、良い時も悪い時もそっと我々を見守り続けてくれた存在です。

その中でも”EBISU様”は唯一日本出身の神様で、商売繁盛、大漁追福のご利益をもたらしてくれるそうです。ボトルを飾っておくだけで、きっと商売繁盛のご利益をもたらしてくれることでしょう。

また、「釣りして網せず」すなわち大網を張って、暴利をむさぼらない商売人の清い心を象徴しているところも大変強く共感し、我々の”究極のジン”のお名前/お顔と成って頂きました。



iStill 1号機である”IZANAGI” (イザナギ)と2号機 ”IZANAMI” (イザナミ)は、日本神話に登場する2人の神様のお名前で、淡路島をはじめとする日本列島の生みの親であり、EBISU様の生みの親でもあります。

この2機の蒸留機”IZANAGI”と”IZANAMI”から生まれる子どもこそが”EBISU GIN”なのです。

「EBISU GINを手にとっていただいた方、お一人おひとりの商売繁栄とお幸せが長く続きますように」



恵比寿神社を正式参拝。EBISU GINを奉納させていただきました。

●商品概要 www.ebisugin.com で販売！

- ・商品名 : EBISU GIN by SiCX (エビスジン バイ シックス)
- ・販売日 : 2023年6月21日 (水)
- ・販売 : 店頭及び公式サイト(www.ebisugin.com)
- ・容量/容器 : 500ml・びん
- ・価格 : ¥4,980 (税別)
- ・アルコール分 : 39%
- ・製造元 : SiCX京都東山蒸溜所
(所在:京都市東山区 代表取締役社長 前田亮)



上質なボックスでお渡し



Specialギフトボックス ¥7,980(税抜)
大切なあの人へ。現在、発売記念で送料無料のサービス中。

●”EBISU GIN”の楽しみ方

- ①グラス一杯に氷を張り、”EBISU GIN”を45ml注ぎます
- ②バースプーンやマドラーなどでグラスが白く曇るまでステアして下さい
- ③トニックウォーターを注ぎ、軽くステアして下さい
(氷に触れないよう、丁寧に注いで頂くと更に芳醇な香りが楽しめます)
- ⑤ガーニッシュにスライスオレンジとお好みのハーブを添えてお楽しみ下さい

ぜひご家庭でもヨモギが齎す生命力と爽快な柑橘の香りをお楽しみ下さい！

「ジントニック」がおすすめ

●店舗概要

店名 : SiCX京都東山蒸溜所 by FarEastCraft
住所 : 京都府京都市東山区下堀詰町234番
アクセス : 京阪 七條駅 徒歩1分
営業時間 : 11:30~23:00(L.O.22:30)
定休日 : 年中無休
電話 : 075-708-5855
座席数 : 20席
公式サイト : www.ebisugin.com
公式SNS : @sicx.Kyoto.distillery (Instagram)

店名 : SiCX by FarEastCraft (シックス バイ ファーイーストクラフト)
住所 : 東京都目黒区東山3-6-12 1F
アクセス : 東急田園都市線 池尻大橋駅 徒歩2分
営業時間 : 11:30~25:00(L.O.24:30)
定休日 : 年中無休
電話 : 03-6303-4140
座席数 : 25席
公式SNS : @sicx.tokyo (Instagram)

●会社概要

会社名 : 株式会社FEC (FEC)
住所 : 東京都目黒区東山3-6-13-101
代表取締役社長 : 前田 亮
設立 : 2019年8月1日
事業内容 : 酒造販売業/飲食業

【本件に関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社FEC 担当：前田 TEL: 03-6303-4140・090-5150-6989 Email : Info@fec-inc.jp