

日本初!! カーボンネガティブを目指すクラフトジン蒸溜所!!

「SiCX 京都東山 蒸溜所 by FarEastCraft」 京都七条駅前に 5月8日(日)オープン

“出来たてのクラフトジンと京の家庭料理”

「日本の誇れる酒を世界に」をコンセプトにクラフトジン専門店SiCX by FarEastCraftを運営する株式会社FarEastCraft（所在：東京都目黒区 代表取締役社長 前田 亮）は、2022年5月8日（日）日本初となる“カーボンネガティブ”を目指すクラフトジン蒸溜所「SiCX 京都東山蒸溜所 by FarEastCraft」（シックス キョウトヒガシヤマ ジョウリュウショ バイ ファーイーストクラフト）を環境モデル都市である京都にオープン致します。



●出来たてのクラフトジンと家庭料理が楽しめる!

クラフトジン専門店SiCX Tokyoが関西初上陸。飲食店併設型蒸溜所で「出来たてのジン」を楽しんでいただける場所として京都七条駅前にオープン致します。

ジンは16世紀からヨーロッパを中心に健康薬用酒として飲まれてきた歴史があり、今では世界各国で老若男女楽しめるお酒として流行しています。当店では京の馴染みある家庭料理とペアリングしながら“食中酒”として味わえ、「蒸溜所を眺めながら飲む」まさに、江戸時代から伝わる伝統の「角打ち」スタイルをお楽しみ頂けます。



オリジナルジントニック



こだわりのエスプレッソ



“食中酒”としてジンを味わえる「京の家庭料理」

●日本初! カーボンネガティブを目指す蒸溜所が環境モデル都市 京都に誕生

過去十数年の間、日本の酒蔵数は減少の一途を辿っています。「SiCX 京都東山蒸溜所 by FarEastCraft」では、世界に誇れる京都の美しい文化と環境保全を掲げ、この先何百年、“日本で美味しいお酒を造り続けたい”という想いから、カーボンネガティブ達成にチャレンジします。

京都市が掲げる「京都市環境基本計画」の1つである、『環境共生と脱炭素のまち、京都』にのっとり、環境保護と高品質ジン生産の両立を目指します。CO2排出量の削減と共に、ジン発祥の地オランダ製最新鋭蒸溜設備を採用し、酒造の枠を越え、身体にも町にも優しい、地域に寄り添った「日本の誇れる酒を世界に」発信する蒸溜所を目指します。

※カーボンネガティブの目標は、製品や地域、または生産手段のCO2排出量を実質的に打ち消すことです。



●「和」をコンセプトにした“落ち着いた空間で至極の一杯を”

蒸溜所併設の店内は、「和」をコンセプトに。ジンの本場であるヨーロッパ諸国から見た「極東＝FarEast」に位置するここ日本から、世界へ向けて自社のジンを発信していきたいという想いと、世界遺産に囲まれた京都七条の地に相応しい雰囲気を実現致しました。

最新鋭オランダ製蒸溜機で造る高品質なクラフトジンと京の家庭料理を気軽に楽しんでいただける。またお客様の日々の生活に少しの潤いを与えるサードプレイスの様な存在になりたいという想いでオープン致します。みなさまのお越しを心よりお待ちしております。

◆店舗概要

店名 : SiCX 京都東山蒸溜所 by FarEastCraft (シックスキョウト ヒガシヤマ ジョウリュウシヨ バイ ファーイーストクラフト)
住所 : 京都市東山区鞆町通七条上る下堀詰町234番地
アクセス : 京阪電車 七条駅 徒歩1分
営業時間 : 朝9:00～夜25:00
定休日 : 年中無休
座席数 : 25席
公式SNS : www.fec-inc.jp @sicx.tokyo (Instagram)

◆会社概要

会社名 : 株式会社FarEastCraft (ファーイーストクラフト)
住所 : 東京都目黒区大橋1-7-1-904
代表取締役社長 : 前田 亮
設立 : 2019年8月1日
従業員数 : 6名
事業内容 : 飲食業/酒造販売業/海外販路開拓コンサルティング

【本件に関するメディア様からのお問い合わせ先】

株式会社FarEastCraft 担当：前田 TEL: 090-5150-6989 Email : Info@fec-inc.jp