

[11/18 (水) 08:30]

## 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』クラウドファンディング 支援金額 330%超を達成！ 本日より新商品の一般予約販売を開始

循環経済の実現を目指す蒸留ベンチャーのエシカル・スピリッツ株式会社 (英語表記：The Ethical Spirits & Co / 本社：東京都渋谷区 / 共同発起人：山本祐也・魚住りえ・山口歩夢・小野力・加藤咲 / 以下 エシカル・スピリッツ)が、東京蔵前に世界初のエシカル生産及び消費に特化した再生型の蒸留所を設立するために実施していたクラウドファンディング

(<https://www.makuake.com/project/ethicalspirits/>) は達成率330%を超え1000万円以上の支援をいただき無事に達成したことをお知らせいたします。

達成を記念し、クラウドファンディングのリターンでも人気を集めた、日本茶の生産・販売や事業プロデュースを行う株式会社TeaRoomが生産する茶葉を使用したエシカル・ティー・ジン『REVIVE (from NINJA)』を、本日よりブランド公式通販サイト

(<https://shop.ethicalspirits.jp/products/revive-from-ninja>) でも予約販売を開始いたします。



『東京リバーサイド蒸溜所』は、多様な日本酒製造蔵やビール製造蔵と協業し、多様な未活用原料を用いて蒸留酒を生産していきます。ここを拠点とし、エシカル・スピリッツは未来のグローバル蒸留シーンをリードしていくことを目指します。今後、完成に向けた進捗はエシカル・スピリッツ公式Twitter ([https://twitter.com/ethical\\_spirits](https://twitter.com/ethical_spirits)) にて報告していく予定です。

■ 本日より一般予約販売を開始！エシカル・ティー・ジン『REVIVE (from NINJA)』



商品名 : 『REVIVE (from NINJA)』  
販売場所 : ブランド公式通販サイト (  
<https://shop.ethicalspirits.jp/products/revive-from-ninja>)  
価格 : 5000円 (税抜) \* 希望小売価格  
品目 : スピリッツ  
アルコール分 : 40度  
容器 : 375ml瓶  
製造場所 : 千代むすび酒造  
※デザインに若干の変更が生まれる可能性があります。

エシカル・スピリッツでは「再生」そして「循環」をテーマに、廃棄予定の酒粕をジンに変える取り組みを行ってきました。今回は、茶葉の生産や耕作放棄地の活用に精力的に取り組まれている TeaRoomと提携。一般的に廃棄される茶の木の幹を使用した古木茶と、上質な煎茶をメインボタニカルの中の2種として位置付け、エシカルなものは美味しいという意識改革をはかっています。  
ブランドページ : <https://lastgin.com/>

■ 世界初の再生型蒸溜所『東京リバーサイド蒸溜所』



名称 : 東京リバーサイド蒸溜所

所在地 : 東京都台東区蔵前3-9-3白井ビル1棟

構成 : 地上5階建（中二階あり）、屋上あり

最寄り駅 : 蔵前駅 徒歩3分 / 田原町駅 徒歩8分 / 新御徒町駅 徒歩11分 / 浅草橋駅 徒歩13分

フロアプラン (仮) :

- ・ 1F/1.5F クラフトジン蒸溜所
- ・ 2F エシカル・スピリッツ・バー（夕方～夜）/シェアキッチン&打ち合わせスペース（～夕方）
- ・ 3F～5F オフィス
- ・ 屋上 ボタニカル・ガーデン（今後製造するクラフトジン / 2Fバーにて使用予定の原料を栽培）

## 【蒸留所建設の背景】

エシカル・スピリッツ株式会社は、これまでに酒粕を元にしたジン2種類、余剰ビールを元にしたジン1種類と、廃棄素材を生かしたお酒造りをしてまいりました。2020年9月4日（金）より数量限定で発売している特製ジン「REVIVE」は、新型コロナウイルス感染拡大の影響で余剰となった約80,000杯分※1のビールを、蒸留によって特製ジンとして蘇らせました。

これまでのラインナップには大変好評をいただいております、より多くの方にジンを味わっていただくべく、この度ジンの蒸留所を東京蔵前に開設することにいたしました。将来的には、ジン蒸留だけでなくウイスキーの蒸留も計画しております。今後もエシカルを軸として、スピリッツ市場で世界のリーディング・カンパニーとなることを目指して参ります。

この度開設する蒸留所は、廃棄素材をリユースした世界初の「再生型蒸留所」。これまで、廃棄される運命にある素材をベーススピリッツに100%使用し、蒸留酒を製造する蒸留所はありませんでした。※2

エシカル・スピリッツでは、繋がりのある酒蔵のお酒や酒粕の特性を徹底的に研究し、それぞれのお酒の可能性を極限まで引き出したジン造りをして参ります。また、利益の一部で耕作放棄地を開墾した新米を酒蔵に送り、その新米でお酒を醸して頂き、再度残った粕を引き取って蒸留酒を作る、という循環型のサイクルを実現していきます。

※1:1杯あたり「250ml」 / ※2:公表ベース

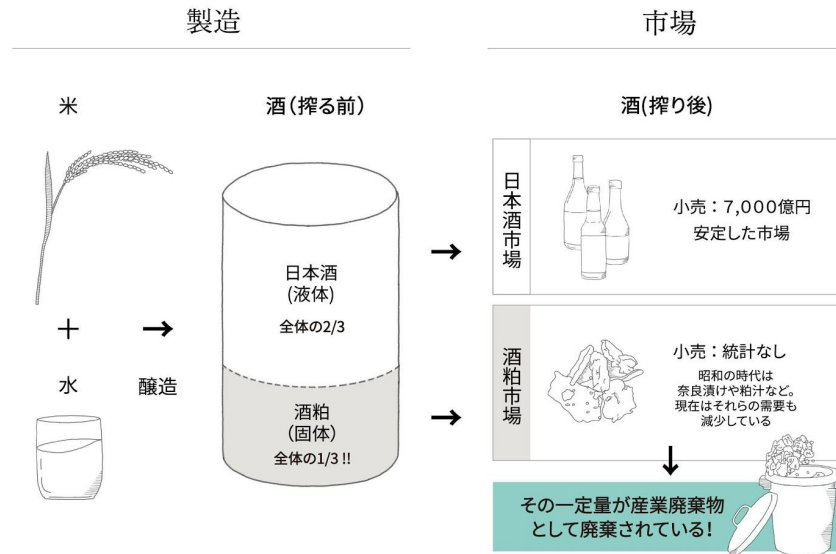
## 【The Ethical Spirits & Co 酒粕利用のジン】



それはまるで、  
飲む香水。

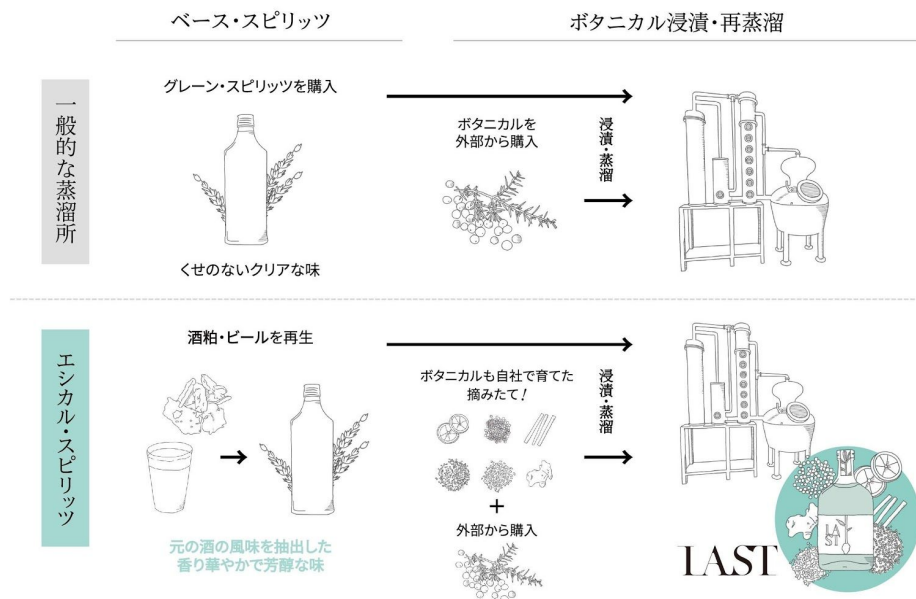
摘み立てボタニカルで造った、  
究極のクラフトジン。

エシカル・スピリッツの商品は、現状大量廃棄されている資源を活用しています。現在販売中のジンに使われている酒粕は、酒の精製後に発生しますが、なんと精製酒の30~40%をも占め、※3 約4万トンが年間産出されています。消費される機会がないまま、産業廃棄物として処理されるものも多いのが現状です(図1)。※3 食糧新聞より引用



(図1)

一方、酒粕由来のベーススピリッツを用いたジンは、一般的な原料用グリーンスピリッツを用いたジンより香りや味わいの個性を強く持っており、エシカル・スピリッツのジン作りのベースとなります(図2)。



(図2)

## ■ エシカル・スピリッツ株式会社

「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」をモットーに、新時代のジンやウィスキーを生産する蒸留ベンチャーです。2020年3月には、日本酒生産工程の最後に生成される酒粕を再蒸留してクラフトジンを生産及び販売し、その利益から酒米を酒粕提供元の蔵元に提供し、再度そこから日本酒を生産するという世界初の循環型「エシカル・ジン・プロジェクト」を始動しました。第1弾エシカル・ジン「LAST」はテーマを「飲む香水」とし、至高のアロマを実現したフレーバード・ジンとなっています。今後も循環社会へ貢献すると共に、年内に世界初のエシカル生産に特化した蒸留所を開設し、世界をリードするサステイナブルなスピリッツブランドを目指します。

The Ethical Spirits & Co.

The Ethical  
Spirits & Co.

共同発起人：山本 祐也, 魚住 りえ, 山口 歩夢, 小野 力, 加藤 咲

所在地：〒111-0051 東京都台東区蔵前3-9-3-4F

創業：2019年

事業：酒類(スピリッツ)の企画/販売

公式オンラインショップ：<https://shop.ethicalspirits.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/lastginjapan/>

Twitter：[https://twitter.com/ethical\\_spirits](https://twitter.com/ethical_spirits)

Facebook：<https://www.facebook.com/ethicalspirits>

【本件に関するお問い合わせ先】

エシカル・スピリッツ株式会社 PRESS：堀江・中沢

Tel：03-6317-4286 E-mail：[contact@ethicalspirits.jp](mailto:contact@ethicalspirits.jp)