

[2/2 (火) 09:00]

## 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』が稼働開始！

### 製造した限定クラフトジンを毎月お届けする月額会員

#### 『エシカル・スピリッツ・メイト』を募集

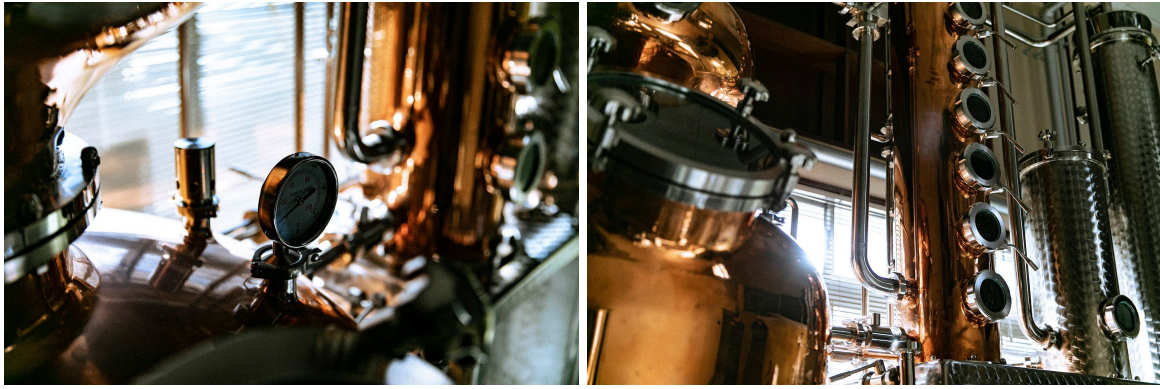
循環経済の実現を目指し、新時代のジンやウィスキーを生産する蒸留ベンチャーのエシカル・スピリッツ株式会社(英語表記: The Ethical Spirits & Co. / 本社: 東京都台東区 / 共同発起人: 山本祐也・魚住りえ・山口歩夢・小野カ・加藤咲 / 以下 エシカル・スピリッツ)が東京蔵前に設立を進めている、世界初のエシカル生産及び消費に特化した再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』は東京都で3箇所目となるスピリッツ製造免許を取得し、正式に稼働を開始したことをお知らせいたします。一般公開は3月下旬~4月上旬を予定しております。



また、製造した限定クラフトジンを毎月お届けする他、様々な特典を含んだ会費制コミュニティ『エシカル・スピリッツ・メイト』の会員募集を開始いたします。毎月発送されるクラフトジン(1本/375ml)の他、一般公開後に蒸留所内に併設されるバーでの特典や限定アイテム不定期発送、オンラインコミュニティへの招待など、今後も様々な会員特典を予定しております。

入会ページ: <http://bit.ly/3alr4Ug>





昨年、設立に向けて実施したクラウドファンディング (<https://www.makuake.com/project/ethicalspirits/>) では達成率330%を超える多くの支援をいただきました。その後、2021年1月付でスピリッツ製造免許を取得。東京都内では、常陸野ブルーイング 東京蒸溜所、酒食堂 虎ノ門蒸溜所に続き3箇所目の蒸溜所の誕生となります。

エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸溜所として、『東京リバーサイド蒸溜所』で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溜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溜シーンをリードしていくことを目指します。



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  
取得免許 : スピリッツ製造  
構成 : 地上5階建 (中二階) / 屋上  
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（予定）

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：アブサン・ボタニカル・ガーデン&カフェ（アブサン原料のニガヨモギ等を栽培 / BBQ可）

### 【蒸留所建設の背景】

エシカル・スピリッツは、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

### ■ 月額会員『エシカル・スピリッツ・メイト』の募集を開始



『東京リバーサイド蒸溜所』の設立に伴い、エシカル・スピリッツによる月額制会員『スピリッツ・メイト』を開始いたします。蒸留所で製造する限定クラフトジンを毎月お届けしていきます。実験的で他にはない様々なクラフトジンの開発を予定しております。

蒸留所内に併設されるバーでの特典や限定アイテム不定期発送、オンラインコミュニティへの招待などの特典もご用意しております。

商品名：『エシカル・スピリッツ・メイト（略称：スピリッツ・メイト）』

販売場所：ブランド公式通販サイト (<http://bit.ly/3air4Uq>)

価格：5,000円 / 月（送料 + 税込5,500円）

会員特典：

- ・ 限定クラフトジン（1本/375ml）を毎月発送
- ・ オンラインコミュニティ（LINEグループ）へのご招待
- ・ 各種限定アイテム（イベント用グッズやノベルティなど）の発送
- ・ 東京リバーサイド蒸溜所に併設のバーのご利用10% OFFチケット
- ・ 会員名刺の作
- ・ 蒸溜所の限定見学会やスピリッツメイトで語らうジン会（屋上にて実施）など各種イベントへのご招待（蒸溜所の一般公開後）など

## ■ 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.

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・製造及び販売

取得免許：スピリッツ製造

ブランド公式通販サイト：<https://shop.ethicalspirits.jp/>

Instagram：[https://www.instagram.com/ethical\\_spirits/](https://www.instagram.com/ethical_spirits/)

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)