
エシカル・スピリッツ『CACAO ÉTHIQUE』が 「World Gin Awards 2022」で国別カテゴリー「シルバー」を受賞！

新商品を含む4種が楽しめる“限定バレンタインセット” 予約販売中



「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、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸留所を運営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 / 代表取締役CEO：山本祐也 / 以下 エシカル・スピリッツ）の、酒粕やカカオハスクを再利用したエシカル・ジン『CACAO ÉTHIQUE（カカオ・エシーク）』が、ウイスキー業界で最も権威のある品評会WWAのジン部門「World Gin Awards 2022」（WGA）にて、国別カテゴリーの「シルバー」を受賞したことをお知らせいたします。

また、現在2022年のバレンタインコレクションとして『CACAO ÉTHIQUE』として新たに開発した『CACAO ÉTHIQUE with VANILLA』 / 『CACAO ÉTHIQUE with TONKA BEANS』 / 『CACAO ÉTHIQUE with MINT』の3種を含む全4本を、同時に楽しめるリッチな数量限定バレンタインセットの予約販売を行っています。

公式販売ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/collections/ec-top/products/cacao-ethique>

■ カカオハスクを使ったエシカル・ジン『CACAO ÉTHIQUE』



- 商品名 : 『CACAO ÉTHIQUE (カカオ・エシーク)』
販売場所 : ブランド公式通販サイト (<https://shop.ethicalspirits.jp/>)
価格 : 4,950円
品目 : ジン
アルコール分 : 46%
容器 : 375ml瓶
原料原産地名 : 粕取り焼酎 (秋田県製造)
原材料 : カカオハスク / ジュニパーベリー
原料供給者 : Whosecacao (カカオハスク)

原酒には、秋田県の地酒 飛良泉の吟醸「粕取り焼酎」を使用。パイナップルの香気、バナナやカaramelを連想させる味わいに、酸味と芳ばしさがありカカオに最適なものを選びました。ボタニカルには「Whosecacao」よりスペシャルティカカオと呼ばれる風味・香りに優れた高品質カカオの、一般的なカカオ商品に使用される“カカオニブ”ではなく、“カカオハスク”を使用。

カカオハスクは、通常のチョコレート作りにおいてカカオをローストする加工工程で分離&廃棄されている皮部分。香気成分を取り出す“蒸留”との相性が非常に良いということを発見。リッチでバランスの取れたカカオの風味とともに、フルーティーでハーバルな特徴をもつ「エシカル・ジン」となりました。オレンジジュースと合わせて、オレンジブロッサムとして飲むのがおすすめ。

■ 新商品を含む4種を楽しめる限定バレンタインセット



商品名 : 『CACAO ÉTHIQUE バレンタインセット』

販売場所 : ブランド公式通販サイト

<https://shop.ethicalspirits.jp/products/cacao-ethique-valentine-set>

価格 : 5,500円

セット商品

商品名 : CACAO ÉTHIQUE

品目 : ジン

アルコール分 : 46%

容器 : 100ml瓶

原料原産地名 : 粕取り焼酎 (秋田県製造) / 原料用アルコール (茨城県製造)

原材料 : カカオハスク / ジュニパーベリー

原料供給者 : Whosecacao (カカオハスク)

商品名 : CACAO ÉTHIQUE with VANILLA

品目 : ジン

アルコール分 : 46%

容器 : 100ml瓶

原料原産地名 : 粕取り焼酎 (秋田県製造) / 原料用アルコール (茨城県製造)

原材料 : カカオハスク / ジュニパーベリー / バニラ

原料供給者 : Whosecacao (カカオハスク)

ボタニカルに、タヒチ産のバニラをプラスしました。使用したものは世界のバニラ生産量の0.5~1%しか作られていないタヒチバニラ（Vanilla Tahitiensis）。タヒチバニラは、他の品種に比べてバニリンの含有量が少ない代わりに、アニスやキャラメルのような複雑なフレーバーが特徴です。世界中のパティシエが魅了される、魅惑のフレーバーをお楽しみください。

商品名 : CACAO ÉTHIQUE with TONKA BEANS
品目 : ジン
アルコール分 : 46%
容器 : 100ml瓶
原料原産地名 : 粕取り焼酎（秋田県製造） / 原料用アルコール（茨城県製造）
原材料 : カカオハスク / ジュニパーベリー / トンカ豆
原料供給者 : Whosecacao（カカオハスク）

ボタニカルに、ブラジル産のトンカ豆をプラスしました。トンカ豆は南米原産のマメ科の植物で、香気成分「クマリン」が多いことから、桜のような香りが特徴。お菓子などに使われている豆です。ジュニパーベリーとカカオの香りに加え、アーモンド、桜餅、干し草を思わせる香りが立ち上ります。

商品名 : CACAO ÉTHIQUE with MINT
品目 : ジン
アルコール分 : 46%
容器 : 100ml瓶
原料原産地名 : 粕取り焼酎（秋田県製造） / 原料用アルコール（茨城県製造）
原材料 : カカオハスク / ジュニパーベリー / ミント
原料供給者 : Whosecacao（カカオハスク）

ボタニカルに、千葉県鴨川市のハーブ農園「苗目」で収穫されたフレッシュのイエルバブエナをプラスしました。イエルバブエナは「モヒートミント」とも呼ばれ、その名の通りカクテルのモヒートに使用されるミントです。清涼感のある香りのほかに、ワイルドな青々しさが特徴で、とても爽やかです。カカオとミントの組み合わせの爽やかさをお楽しみください。



■ 昨年の「最高賞」に続き2年連続で受賞！

昨年開催された「World Gin Awards 2021」では、酒粕を再利用したエシカル・ジン『LAST EPISODE 0 -ELEGANT-』が、国別カテゴリーで最も優れている商品に贈られる最高賞「Country Winner」を受賞。エシカル・スピリッツとしては、2年連続での受賞となりました。



プレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000019.000054781.html>

ブランドサイト：<https://lastgin.com/>

■ 「The World Gin Awards」とは

「The World Gin Awards」は、イギリスの「The World Drinks Awards」が主催するコンペティションで、世界中から出品された800以上もの銘柄の中から、ジンのカテゴリーごとに最も優れたものを選ぶ。 「The World Gin Awards」に出品されたジンは著名なジャーナリスト、バーテンダー、飲料ライター等のテイスティングによる審査を経て、カテゴリーごとに最も優れた銘柄に対して「World's Best」、また国別に「Country Winner」、「Gold Winner」、「Silver Winner」、「Bronze Winner」が選出される。ジン以外にもウイスキーやウォッカなど様々な部門があり、たくさんの銘柄が一同に集まる、世界有数のコンペティションです。その中でも近年は日本の銘柄が高い評価を受けつつあり、それらはイギリスやアメリカで開催されている酒類の品評会で数々の賞を受賞し、世界でも「ジャパニーズウイスキー」「ジャパニーズスピリッツ」はカテゴリーのひとつとして認められている。

■ 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』

エシカル・スピリッツ株式会社は、2021年1月にスピリッツ製造免許を取得し、東京都内では3箇所目となる蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』を建設しました。エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所として、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。

< 1F エシカル・スピリッツ・オフィシャルストア >

エシカル・スピリッツが展開するクラフトジンや限定グッズを購入いただけます。ポタニカルについての説明や、これまで蒸留してきたジンの“香り”をお楽しみいただくことができます。

< 2F Bar&Dining 「Stage」 >

エシカル・スピリッツが展開する5種のジンを使ったオリジナルカクテルや、それぞれの味わいに合わせて開発したフードメニューなどを提供する Bar&Dining としてオープン。

■ 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、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸留所を運営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。第1弾エシカル・ジン「LAST」への注目はその生産方法のみならず、ウイスキー業界やで最も権威のある品評会WWAのジン部門「World Gin Awards 2021」での国別の最高賞を、英国「IWSC2021」では最高賞である GOLD OUTSTANDINGを受賞し、世界での上位9の作品に日本勢として唯一選ばれるなどジンとしても高い評価をいただいております。

2021年1月には、エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』を東京蔵前に建設。同年6月には、国立森林総合研究所が切り拓いた研究成果をもとにした民間事業者として初となる“木のお酒”『WoodSpirits』の製品化及び販売への挑戦を発表。同時に、1.4億円の資金調達を実施。次なる新たな再生型蒸留所の建設と海外販路の拡大を予定。国際的なスピリッツ市場のハブである英国に、2021年中での拠点開設を目指します。

「Crafting the New Luxury（新たな嗜好価値を象る）」をミッション掲げ、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。

代表取締役CEO：山本祐也

共同発起人：魚住 りえ, 小野 力, 加藤 咲, 山口 歩夢

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

コーポレートサイト：<https://ethicalspirits.jp/>

公式通販サイト：<https://shop.ethicalspirits.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/ethical_spirits/

Twitter：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：中沢

Tel：03-6427-0009 E-mail：pr@ethicalspirits.jp