
『東京リバーサイド蒸溜所』設立1周年を記念し、 新たに2種のエシカルジンを記念ギフトボックスで販売！

海外でも最高金賞を受賞した『LAST』と『REVIVE』シリーズより
プレミアムな新商品が誕生！



「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を生産してい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）は、昨年3月に設立した世界初となる再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』の1周年を記念し、新たに生産した2種のエシカルジンを1周年記念ギフトボックスとして、3月2日より販売を開始いたします。

公式販売ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/products/trd-1st-anniversary>

■ 1周年記念にふさわしい2つのプレミアムなジン

英国「IWSC2021」での最高金賞や、「World Gin Awards 2021」での国別最高賞など、本場ヨーロッパでも絶賛された、酒粕をリユースして生産するクラフトジン『LAST』シリーズより『LAST EPISODE 0 -ELEGANT- TRD 1st anniversary』が誕生。

ピンクペッパー、ラベンダーなどを使用し、華やかな仕上がりである『LAST EPISODE 0 -ELEGANT-』。通常は、原酒として千代むすび酒造の粕取り焼酎を使用しているのですが、今回特別に「天吹酒造」の粕取り焼酎をベースに製造しました。

吹酒造の粕取り焼酎は、吟醸香が濃縮されており、とてもフルーティで華やかな印象です。これまでの ELEGANT にフルーティな印象がプラスされた、とても複雑な香りのジンに仕上がりました。



そして、飲み頃を超えた酒を蒸留することで、新たな命を与えられたクラフトジン『REVIVE』シリーズからは『REVIVE from TENRYOHAI』が誕生。

新潟県 佐渡島にある「天領盃酒造」の純米大吟醸酒を“減圧蒸留”した、贅沢な原酒をベースに使用しました。純米大吟醸酒を蒸留した原酒は、イチゴを思わせる甘くフルーティな香りが特徴です。素晴らしい原酒であったため、ボタニカルは複数入れずジュニパーベリーのみを使用し、減圧・常圧の2種類に分けて蒸留しました。ブレンド後、約20か月ステンレスタンクで熟成させた、間違いなくプレミアムなジンです。

エシカルジンとして数量限定で生産された今回の2種は、特別仕様となる1周年記念ギフトボックスに入れてお届けします。販売は公式ECの他、エシカル・スピリッツの運営する東京蔵前の『東京リバーサイド蒸溜所』と東京大手町の『The Ethical Spirits & Coffee』の店舗でも販売いたします。

■「東京リバーサイド蒸溜所 1周年記念セット」商品概要



商品名 : 『東京リバーサイド蒸溜所 1周年記念セット』

価格 : 11,000円（税込）

販売場所 : <オンライン販売>

・ ブランド公式通販サイト (<https://shop.ethicalspirits.jp/products/futaba>)

<店舗販売>

・ 東京リバーサイド蒸溜所

東京都台東区蔵前3-9-3

・ The Ethical Spirits & Coffee

東京都千代田区大手町1-9-5 大手町フィナンシャルシティ ノースタワー1階

内容 :

・ 『LAST EPISODE 0 -ELEGANT- TRD 1st anniversary』

品目 : ジン

アルコール分 : 47%

容器 : 375ml瓶

原料原産地名 : 粕取り焼酎（佐賀県製造）

原料供給者 : 天吹酒造

・ 『REVIVE from TENRYOHAI』

品目 : ジン

アルコール分：45%

容器：375ml瓶

原料原産地名：清酒（新潟県製造）

原料供給者：天領盃酒造

■ 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。ボ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。

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

< 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。

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

■ コーヒー&ジンスタンド『The Ethical Spirits & Coffee』

店舗営業にて生まれたコーヒー豆の出し殻から作る業界初のエシカルジン『COFFEE ÉTHIQUE』をはじめ、様々なエシカルスイーツなどを提供するコーヒー&ジンスタンド。店内には世界初のコーヒー殻から3Dプリントして造られたインテリアを設置するなど、循環経済を意識した試みが随所に設計されています。

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

■ 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。

2022年1月には、コーヒー豆の出し殻から作るクラフトジンやエシカルスイーツを提供する“コーヒー&ジンスタンド”『The Ethical Spirits & Coffee』1号店を東京大手町にオープン。

「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