

クラフトジンブランド『エシカル・スピリッツ』 世界で最も権威と歴史のある酒類品評会「IWSC 2022」にて エントリー商品すべてが同時受賞！

昨年の最高金賞『LAST』に続き、コーヒーやカカオのエシカルジンがシルバーとブロンズを受賞！

英国で開催された権威ある品評会のひとつとして知られる「IWSC2022（International Wine & Spirit Competition）」にて、「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）のエントリー商品4種すべてが同時受賞したことをお知らせいたします。



IWSC2022 公式ページ

COFFEE ÉTHIQUE : Spirit Silver 2022

<https://iwsc.net/results/detail/120510/coffee-ethique>

LAST EPISODE 1 : Spirit Silver 2022

<https://iwsc.net/results/detail/120511/last-episode-1-gin>

REVIVE from NINJA : Spirit Bronze 2022

<https://iwsc.net/results/detail/122417/revive-from-ninja-gin>

CACAO ÉTHIQUE : Spirit Bronze 2022

<https://iwsc.net/results/detail/120509/cacao-thique-gin>

昨年の「IWSC2021」では、酒粕を再利用し蒸留することで生み出されたエシカル・ジン『LAST』シリーズから、『LAST EPISODE 0 -ELEGANT-』が最高賞である GOLD OUTSTANDINGを、『LAST EPISODE 0 -MODEST-』がBRONZEを受賞。“GOLD OUTSTANDING”の日本ブランドによる受賞は初であり、歴代では3度目。また「IWSC2021」での GOLD OUTSTANDING の受賞は世界で9つのみとなり日本では唯一。昨年の受賞に続き「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。

■ 『COFFEE ÉTHIQUE』について



“コーヒー出し殻”（コーヒーを抽出した後に残る豆の出し殻）を使用した人気クラフトジン『COFFEE ÉTHIQUE（コーヒー・エシク）』。使用しているコーヒー豆は「LIGHT UP COFFEE」とのコラボとなり、今後は大手町フィナンシャルシティに今年1月20日にオープンしたコーヒー&ジンスタンド『The Ethical Spirits & Coffee』の店舗営業にて生まれたコーヒー出し殻を使用する予定です。

店舗では通常廃棄されてしまうコーヒー出し殻ですが、その香りは豆ごとに個性や違いを明確に感じ取れるほど残っています。しかしコーヒー出し殻は、その有効活用方法が未だ少ないことが課題となっています。また、コーヒーを使用したクラフトジンでは、“抽出前”の粉や抽出液を使ったものや深煎りの豆を使用しスモーキーさを意識したものやが多く、“シングルオリジンの浅煎りの原料”であり、その出し殻によるものはコーヒージンとしても初の試みとなっています。

原酒には、秋田県の地酒 飛良泉の吟醸「粕取り焼酎」を使用、蒸留は Forbes Japan「30 UNDER 30 JAPAN 2021」選出の蒸留家 山口歩夢氏が監修。コーヒー豆の種類はバッチ毎に変わるため、今後様々なコーヒー豆の風味の違いが楽しめる「エシカル・ジン」となっております。

商品ページ：

<https://shop.ethicalspirits.jp/collections/tokyoriversideseries/products/coffee-ethique>

■ 『CACAO ÉTHIQUE』について



“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）』は、昨年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」を受賞しました。

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、バナナやカラメル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。ポタニカルには「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”を使用しています。

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しました。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です。

商品ページ：

<https://shop.ethicalspirits.jp/collections/tokyoriversideseries/products/cacao-ethique>

■ 『REVIVE from NINJA』について



はい飲み頃を超えた酒や廃棄されてしまう素材を蘇らせる「REVIVE」シリーズより、ジャパニーズ・ティー・ジン『REVIVE from NINJA（リバイブ・フロム・ニンジャ）』。

茗荷、スダチ、煎茶の個性ある香りをカモミール、古木茶の甘い香りが包み込みます。口に含むと非常にまろやかな酒質で、初めはコリアンダーシードの鮮烈な柑橘感とグリーンさ、次に大河内煎茶の持つ、深い新緑の香り、最後に茗荷のキレのある薬味感、そして、加水すると茗荷が前面に出てきます。

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ポタニカルの中の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。

また、ラベルデザインは「異彩を、放て。」をミッションに掲げ、福祉を起点に新たな文化を創る株式会社ヘラルボニーとのコラボレーションとなっています。

商品ページ：

<https://shop.ethicalspirits.jp/collections/revive/products/revive-from-ninja>

■ 『LAST EPISODE 1』について



日本酒生産工程の最後に生成され本来は廃棄されてしまう素材であった「酒粕」を再蒸留することでクラフトジンを生産し販売を開始。その利益から酒米を酒粕提供元の蔵元に提供することで、再度そこから日本酒を生産するという循環型の世界初「エシカル・ジン・プロジェクト」を始動。その第1弾であるエシカル・ジン『LAST』は「飲む香水」と掲げ、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。

『LAST』シリーズ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」にて、国別の最高賞や、権威ある品評会のひとつとして知られる「The Gin Masters」ではゴールドとシルバーを受賞するなど、ジンとしても高い評価をいただいております。

口に含むと弾けるボタニカルが、飲む香水を思わせる。独自のボタニカルレシピを使用することで、他には無い至高のフレーバーを実現しました。ボタニカルを贅沢に使用したレシピが織りなすフレーバーは、まさに「飲む

香水」と呼ぶにふさわしい華やかさを演出し、日々の様々なシーンを彩ってくれる。なお、ボタニカルに使うレモンの皮はチームで自加工するなど、自然の恵みを「最適なタイミングで」「余すことなく」活用しています。

商品ページ：<https://lastgin.com/>

※『LAST』シリーズの“EPISODE 1”は新製品として今後正式に発表予定

■ IWSC (インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション) とは

1969年に英国で設立され、今年で49回目を迎える世界的に最も権威のある酒類品評会のひとつです。毎年世界各国（約90カ国）から多種多様な酒類がエントリーされ、それぞれの部門においてブラインドテイastingと化学的な分析により審査が行われます。

■ 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