

## 東京リバーサイド蒸溜所のバー&ダイニング

『Stage』の1周年を記念したクラフトジンが誕生！

8/5-6 周年イベントにて限定販売！

バーテンダーと料理人考案、ドライジンテイストのスッキリ飲める、カクテルと相性の良いGIN



「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を行う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、自社が運営する東京蔵前の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』の2FにあるBar&Dining『Stage（読み：ステージ）』の1周年記念イベントを8月5日（金）・8/6（土）に開催いたします。

併せて、『Stage』のバーテンダーや料理人スタッフがレシピ監修した限定クラフトジン『Stage GIN』を数量限定で生産いたしました。イベントの2日間限定で『東京リバーサイド蒸溜所』1Fの「エシカル・スピリッツ・オフィシャルストア」にて販売いたします。ボトル販売の終了後も、『Stage』のみで味わえる特別なGINとして提供予定です。

## ■ 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のボトル製品とテイクアウトドリンク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もできます。

Instagram : [https://www.instagram.com/store\\_trd/](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（白鳥翔大 共同監修）などを提供する Bar&Dining としてオープン。

Instagram : [https://www.instagram.com/stage\\_trd/](https://www.instagram.com/stage_trd/)



## ■ 『Stage GIN -1st Anniversary- 』について

『Stage』のバーテンダーや料理人が、日々お客様にGINについて直接お伝えしている中で感じてきたことを集約し、1周年を機に“自分達らしいジンを作ってみよう”という想いからプロジェクトが発足しました。『エシカル・スピリッツ』の蒸留責任者 山口歩夢 にもアドバイスを仰ぎながら、敢えてこれまでの“エシカル・スピリッツらしくない”新たなテイストのクラフトジンを生み出しました。

茨城県のニュートラルスピリッツ、佐賀県の天吹酒造の粕取焼酎をベースに、ジュニパーの香り・柑橘の余韻・味のキレ。『Stage』で1番最初に飲んでほしい、私たちなりのドライジンに仕上がりました。

まずは、ジントニックとして。甘さが苦手な方はソニック(ソーダ+トニック)割でも美味しく、ライムを絞ってあげると、よりさっぱり楽しんでいただけます。

ボタニカルには、ジュニパーベリーをはじめ、国産バレンシアオレンジ(和歌山県産)、レモン、ライムの柑橘の香り、グレイズオブパラダイス、アンゼリカルト等の深みのあるスパイスたちを使用しています。



### ■ 『Stage GIN』のエシカル消費について

- (1) エシカル消費の観点から、善兵衛農園さんのバレンシアオレンジはキズものを多めに使用しています。見た目はキズがあって悪いように見えますが、中身は食べごろです。
- (2) レモンピールとライムピールは、Stage営業時に余剰になった部分(ジュースの搾り粕など)を使用しています。
- (3) ヤマキイチ商店の泳ぐほど鮮度の高い『泳ぐホタテ』の通常廃棄される貝殻を使用しています。
- (4) ラベルデザインは『Stage』メンバー自らデザイン。通常廃棄されてしまう、蒸留過程で生まれる飲むことはできない部分の<ヘッドアルコール>を使い、アルコールインクアートを施しました。
- (5) 蒸留残渣は蔵前のアップサイクルプロジェクト「蔵前Coffeeプロジェクト」にお渡しをして、堆肥に変えていただきます。

### ■ 『Stage』1周年イベント開催概要

開催日：8月5日（金）15:00-22:00(LO.21:30)

8月6日（土）12:00-22:00(LO.21:30)

※屋上ハーブガーデン見学 / 蒸留所特別見学 19時迄 解放予定（人数制限をさせていただく場合がございます）

開催場所：東京リバーサイド蒸溜所

アクセス：東京都台東区蔵前3-9-3

（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）

料金:入場無料（ドリンク・フード引き換えチケット500円～）

### ■ 1周年記念クラフトジン限定ボトル販売概要

販売内容：『Stage GIN -1st Anniversary- 』（数量限定販売）

販売価格：¥3,300（税込）

### ■ 蔵前Coffeeプロジェクト

ものづくりと珈琲の街・東京都蔵前で、日々の生活やカフェ・焙煎店の業務から出る抽出かすなどを資源として福祉作業所が回収、肥料や生分解性紙器、クラフトビールなど、様々なアップサイクルプロダクトの開発・製造につなげる「KURAMAEモデル」を運営するプロジェクト。現在は「地産地消の純蔵前産堆肥作りを目指して地域にコンポストマシンを設置、小学校の給食投入や、事業者の資源回収に小学生が委員会のカリキュラム運営などの実証実験を行っている。

## ■ 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：2020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/](https://www.instagram.com/ethical_spirits/)

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

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

LINE：<https://lin.ee/6b3xK2f>

---

【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](mailto:pr@ethicalspirits.jp)