

## 八芳園の料亭「壺中庵」庭園にて

『エシカル・スピリッツ』監修のオリジナルカクテルを提供！

期間限定『MOON BAR』が開催

中秋の名月に合わせ、今週末 9月10-11日に第1回を開催

「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」を目指し、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）は、期間限定で開催されるイベント『MOON BAR』で提供されるオリジナルカクテルを監修いたしました。

『MOON BAR』は、総合プロデュース企業 株式会社八芳園（取締役社長：井上義則、東京都港区白金台1-1-1、以下「八芳園」）が、2022年9月10日（土）、11日（日）、23日（祝金）～25日（日）、八芳園が運営する料亭「壺中庵（こちゅうあん）」にて、“月”をテーマに開催いたします。オリジナルカクテルの他に、月見団子をイメージした季節の味わい"シーズナルボール"など、四季の移ろいと風情を感じるひとときをお過ごしください。

お申込みはこちら：<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02j173eqx5f21.html>



約400年の歴史を紡ぐ八芳園の日本庭園を眺めることができる、八芳園の料亭「壺中庵」。

来たる9月10日、中秋の名月に合わせた2022年9月10日（土）、11日（日）、23日（金）～25日（日）、普段は壺中庵をご利用のお客様しかご入園いただけない壺中庵の庭園に、期間限定の『MOON BAR』が登場いたします。

日本庭園を静かに照らす月明かりのもと、ゆっくりと過行く時の流れに身を任せ、めぐる季節と月のエネルギーが引き出す、ありのままの自分の姿と出会うひととき。

庭園に美しい琴のしらべが響く中、エシカル・スピリッツ監修のオリジナルジンと、壺中庵の料理人が手掛ける月見団子をイメージした季節の味わい"シーズナルボール"を味わいながら、四季の移ろいと風情を感じるひとときをお過ごしください。

## ■ イベント概要

開催日：2022年9月10日（土）、11日（日）、23日（祝金）～25日（日）※要予約

時間：19時00分～21時00分（L.O.20時30分）

参加費：大人4,000円（税・サービス料込み）/小人（6歳以上）3,000円（税・サービス料込み）/未就学児無料 ※大人、小人の参加費にはシーズナルボール・ドリンク1杯が含まれております。

場所：料亭 壺中庵 前庭にて（東京都港区白金台1丁目1-1）

申込み方法：<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02j173eqx5f21.html>

お申込み締め切り：

〈9月10、11日開催〉2022年9月9日（金）12:00まで

〈9月23～25日開催〉2022年9月22日（木）12:00まで

特設サイト：<https://happo-en.com/event/moonbar/>

※雨天時は開催を中止とさせていただきます。（3日前までに開催の判断をご連絡いたします）

※本イベントでは定員を設けております。お申し込み期限前であっても、定員に達し次第受付を終了させていただきますので、あらかじめご了承ください。

※天候や時間帯により、月が見えない場合がございます。予めご了承ください。

※未成年のみではご参加いただけません。

## ■ 都心で最も風情を感じる場所、『MOON BAR』

### 【コンセプト】

都心で最も風情を感じる場所

月待の庭で過ごす、新たに出会う日常を。

### 【『MOON BAR』の特長】

ひと口シーズナルボール — 季節を味わう旬の味覚

“月見”の文化に欠かせない食べ物といえば、月見団子。

十五夜に農作物の豊作を願い、月をイメージして供え

られてきた月見団子を、『MOON BAR』特別メニュー「シーズナルボール」としてお届けします。ひと口サイ



ズに仕上げた「シーズナルボール」は、四季が育む旬の食材を使用し、月の美しさとめぐる季節を堪能する味わい。壺中庵がおくる新たな月見団子をぜひご賞味ください。

〈シーズナルボール〉

- ・ハーブコロッセ
- ・鯛とじゃがいもの和風パテ
- ・サーモンチーズ揚げ
- ・ホタテと栗のしんじょう
- ・蟹とナッツ シャドークイーンポテト和え

### エシカルドリンクー オリジナルジン



月が持つ自然のエネルギーと、満ち行く様々な姿に込められた意味を重ね合わせた、月見酒の新たな楽しみ方をご提案。国内のみならず世界でも高い評価を受けるエシカル・スピリッツの監修のもと、古来より薬としても重宝されてきたと言われる「ジン」を使用した、『MOON BAR』オリジナルカクテル2種「月見日和」「梅見心地」をお届けします。

〈『MOON BAR』オリジナルカクテル〉

- ・月見日和 1,600円（税込）
- ・梅見心地 1,500円（税込）

〈エシカル・スピリッツ クラフトジン〉

- ・LAST ELEGANT 1,100円（税込）
- ・REVIVE from Hoegaard 〈Root〉 1,200円（税込）

### ロケーションー 都心の庭の特等席 / 特別ライトアップ「Moon Light -光の庭-」を開催

広大な八芳園の庭園の中でも、壺中庵の目の前に広がる芝生の庭園は、ゆるやかな丘陵により最も月を美しく眺めることができます。

月明かりが照らす中、庭園では**琴奏者・古前好子氏による琴の生演奏**が穏やかに響き渡ります。

まるで今と昔が交差したかのような都心の庭の特等席にて、特別な一夜をお過ごしください。

さらに、『MOON BAR』では、壺中庵の庭が幻想的に灯される、**特別ライトアップ「Moon Light -光の庭-」**を実施いたします。月の姿が現れるその瞬間を待つ、穏やかな月待ちのひとつも、まだ見ぬ新たな日常を生み出す特別な時間を演出いたします。

### ■「壺中庵」について

八芳園の日本庭園の中に佇む料亭 壺中庵は、1950年まで実業家 久原房之助氏の私邸として使われていました。当初“日本館”と呼ばれていたこの場所は、1994年、若くしてこの地を訪れた作家 遠藤周作氏が中国故事「壺中の天」から連想し、「壺中庵」と命名されました。

どの部屋からも四季折々の美しい庭園の景色を望むことができ、都会の喧騒から切り離されたような自然あふれる静寂と歴史と伝統を感じる空間の中で、季節の趣を写す伝統の日本料理に舌鼓を打つ、至高のひとつをお過ごしいただけます。

[壺中庵] <https://www.kochuan.co.jp/>

### ■ 総合プロデュース企業 八芳園について

創業79年、東京・白金台にて、400年以上の歴史を重ねる広大な日本庭園を有する八芳園は、これまで歴史ある東京の結婚式場として広く知られてきました。しかし現在では、宴会・レストランの企画・運営、MICE事業の推進、社会貢献や地域活性化を目的とした協働・連携による商品企画やイベントプロデュースなどに取り組み、既存事業の枠組みにとらわれない「総合プロデュース企業」として展開しています。

「日本のお客様には、心のふるさとを。海外のお客様には、日本の文化を。」を企業理念に掲げ、日本の魅力を世界へと発信し続けてきた八芳園は、これまで培ってきたノウハウと八芳園が抱える経営資源（リソース）を活かし、歴史と伝統を守りながら次世代を見据えた新たな価値創造に取り組んでいます。

[八芳園] <https://www.happo-en.com/>

[八芳園のプレスリリース一覧] [https://prtmes.jp/main/html/searchrhp/company\\_id/19559](https://prtmes.jp/main/html/searchrhp/company_id/19559)

### ■ The Ethical Spirits & Co.

2020年3月、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『LAST』を生産、販売を開始しました。

その注目は生産方法のみならず、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 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※1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。当蒸留所内には自社で運営するクラフトジンに特化したバーダイニングをオープン。

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し、同時に1.4億円の資金調達を実施。

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。現在、新たな再生型蒸留所の建設と、海外販路の更なる拡大に向けて躍進中。

「Starring the hidden gem（隠れた才能をステージへ）」を理念に、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 カ, 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>

### ■ 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』

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』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として、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。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/)



※1 自社調べ（再生型蒸留所として / 2020年9月 時点）

---

【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)