

ナンバーエイト・ディスティラリー × 虎ノ門蒸溜所 × 東京リバーサイド蒸溜所

3つの都市型「蒸溜所」によるコラボが実現！

『BORDERLESS GIN』が誕生

10月23日 発売記念イベントを東京リバーサイド蒸溜所にて開催

ローンチイベント

OCT 23 sun.  
15:00~22:00 (L.O. 21:30)

※予約不要

会場  
Stage by The EthicalSpirits&Co.

supported by FEVER-TREE  
MIX WITH THE BEST

「循環経済を実現する蒸溜プラットフォーム」を目指し、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸溜所を運営する蒸溜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）が運営する、東京蔵前にある再生型蒸溜所『東京リバーサイド蒸溜所』は、株式会社ウイスク・イー（本社：東京都千代田区 / 代表取締役社長：遠山公隆）が主催する3つの都市型蒸溜所（ナンバーエイト・ディスティラリー / 虎ノ門蒸溜所 / 東京リバーサイド蒸溜所 by The EthicalSpirits&Co.）によるプロジェクトに参画いたしました。そのコラボレーションによって生まれたジン『BORDERLESS GIN（ボーダレスジン）』の発売を記念して、ローンチイベントを2022年10月23日(日)に、東京リバーサイド蒸溜所にて開催いたします。

## ■ イベント概要

日時：2022年10月23日(日)15:00～22:00 (L.O.21:30)

会場：Stage by The EthicalSpirits & Co.

住所：東京都台東区蔵前3-9-3 東京リバーサイド蒸溜所併設 白井ビル 2階

入場料：無料

電話：050-3160-2428（ご予約は電話よりオペレーターサポートへつながります。）

最寄り駅：蔵前駅（都営大江戸線/都営浅草線から徒歩約5分）

※予約不要、どなたでも自由に入店できます。

※ドリンク、お食事のお支払いは現金かPayPayのみとなります。

※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

※会場では年齢確認をさせていただく場合がございますので、身分証明書をお持ちください。

蒸溜所の垣根を越え、3つの都市型蒸溜所（ナンバーエイト・ディスティラリー/虎ノ門蒸溜所/東京リバーサイド蒸溜所 by The EthicalSpirits&Co.）が、持ち寄った9つのボタニカル（トマト、プラム、ローズ、ホーリーバジル、チコリルート、ピンクペッパー、青ミカン、アボカドの種、ジュニパーベリー）を独自に解釈し、各蒸溜所の個性を活かしたジン、「ボーダーレスジン」を開発。

イベントスポンサーには、高い品質を誇る英国発のプレミアムミキサーFever-Treeを迎え、プレミアムトニックウォーターやソーダで3つのボーダレスジンが持つ個性を引き出します。

イベントでは、3つのボーダレスジンのジン&トニックや、会場となる「Bar & Dining Stage」チームがこのイベント限定で考案したスペシャルジントニック、ジンに合わせたフードをお楽しみいただけます。

ゲストには、プロジェクトに参加した蒸溜家3名が登場。

新進気鋭の蒸溜家たちによるBORDERLESSな世界をお楽しみください。

### <ゲスト>

#### ナンバーエイト・ディスティラリー 深水 稔大

ナンバーエイト・ディスティラリー蒸溜責任者 / 株式会社HUGE コーポレートバーテンダー / フィーバーツリー ジャパン シニア ブランドアンバサダー

株式会社HUGEではバーテンダーとして現場に立つ傍ら商品開発、新店舗の立ち上げにも関わる。2019年にフィーバーツリーのジャパンアンバサダーに就任。同年、都市型マイクロディスティラリーであるナンバーエイトディスティラリーの蒸溜責任者に就任しジン造りも行う。

#### 虎ノ門蒸溜所 一場 鉄平

虎ノ門蒸溜所 蒸溜家

株式会社ウェルカムの事業開発部にて虎ノ門横丁の企画やプロジェクトマネージャー職に従事。岐阜県郡上八幡のアルケミエ辰巳蒸溜所で研修を受け、自身も企画開発案件として関わった虎ノ門蒸溜所の蒸溜家、事業運営担

当者として2020年より活動開始。東京素材をベースに使用したCOMMONジンと、時季の植物を蒸留した季節のジンシリーズを手掛ける。

### **東京リバーサイド蒸溜所 山口 歩夢**

The Ethical Spirits & Co. 蒸溜技術責任者

東京農業大学醸造科学科を卒業し、同大学院で人間の味覚について研究。在学中より酒関連のベンチャー企業の立ち上げや商品開発などに携わってきた。昆虫食を主軸にしたベンチャーJoin Earthの商品開発最高責任者も務める。

### **<スポンサー>**

#### **フィーバーツリー**

人工的な添加物は一切使用せず、天然素材にこだわって作られるプレミアムミキサー、フィーバーツリー。カクテルの魅力を最大限に引き出すことのできるその高い品質は、世界中のバーテンダーたちを魅了しています。イギリスの料飲業界紙「ドリンクス・インターナショナル」が世界のトップバーを対象に実施するリサーチ『アニアルブランドレポート』では、トニックウォーターの「Best Selling Brands (ベストセラーブランド)」及び「Top Trending Brands (話題のブランド)」両部門ともに8年連続第1位に輝いています\*。

お酒の味わいを引き立てるカクテル素材として最適だけでなく、そのままでもソフトドリンクとして楽しめます。\*Drinks International Annual Brands Report 2022 調べ

フィーバーツリー 公式ウェブサイト：<https://fevertree.jp/>

### **■ ナンバーエイト・ディスティラリー**

みなとみらいQUAYS pacific grill (キーズ パシフィック グリル) 内に併設するクラフトジンの蒸溜所、NUMBER EIGHT DISTILLERY (ナンバー エイト・ディスティラリー)。横浜新港8号埠頭にある海の上の蒸溜所で、蒸溜所名にちなんで8種類のボタニカルと吟醸の酒粕焼酎を使用した“レストラン屋”が手掛けるフレッシュボタニカルジン「NUMBER EIGHT GIN」を製造。

### **■ 虎ノ門蒸溜所**

東京でつくる、新しい日常酒“トーキョーローカルスピリッツ”をコンセプトに、東京の八丈島や新島でつくられた島焼酎や多摩沢井の山あいから湧く軟水をベースに季節を感じさせるボタニカルで香り付けをするオリジナルのジンを展開。

### **■ 東京リバーサイド蒸溜所 by The EthicalSpirits&Co.**

東京都内では3箇所目となる蒸溜所『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溜所として、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。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/)



### ■ 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>

※1 自社調べ（再生型蒸留所として / 2020年9月 時点）

---

**【イベント並びにボーダレスジンに関する問い合わせ先】**

株式会社ウィスク・イー 担当：志村 泰光

TEL: 070-1491-1501 WEB: [www.whisk-e.co.jp](http://www.whisk-e.co.jp)

**【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)