

## 「エシカル・スピリッツ」が運営するバー&ダイニング

### 『Stage』が限定ジンを使った新メニューを発表！

ジンを使用し、ビールを再現したカクテルや季節限定おでん等



「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）が運営する、東京蔵前にある再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』2Fのバー&ダイニング『Stage by The Ethical Spirits&Co.』は、2022年10月18日より提供を開始する新メニューを発表いたしました。

人気の『REVIVE from BEER』シリーズとオープンから1周年を記念して発売となったStage限定のジン『Stage Gin -1st Anniversary-』が新たに店舗でのメニューに登場いたしました。それぞれのジンの特徴とバーテンダーの想像力を感じるカクテルはFoodとの相性も抜群です。

季節に寄り添ったお料理と、カクテルを是非ご堪能ください。

ご予約はこちら：<https://www.tablecheck.com/en/shops/stage-ethicalspirits/reserve>

### < Imitation Beer >

コロナ禍で余ったビールを再生することで生まれたジン『REVIVE from Hoegaarden』をベースに、ビールを再現したカクテルです。（ビールそのものは使っておりません）ジンの持つ爽やかな柑橘の香りとホップとハーブを合わせた、ごくごく飲めるカクテルです。最初の一杯にぜひ。

### < Stage75 >

店舗オープンから1周年を記念して発売となったStage限定のジン『Stage Gin -1st Anniversary-』をベースにした、ジン×スパークリングワインでフルーティーに仕上げたカクテル。バーテンダーとシェフが作った、いままでのエシカルスタイルとはまた一味違うこのジンは、Stageでのみ提供中です。ぜひ楽しんでいただきたい一杯です。

### < Framboise&Roses >

“コーヒーの出し殻”（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』をベースにした、バラとフランボワーズ、コーヒーのマリアージュ。華やかな香りと飲みやすさでお食事とも合わせやすい一杯です。

### < Rich Manhattan >

コロナ禍で余ったビールを再生することで生まれたジン『REVIVE from BEER（バドワイザー）』をベースにした、Rich Manhattan。バターウォッシュしたジンでなめらかな口当たりにした、ローアルコールなマンハッタン。この味を出せるジンはRevive from Beerならではの、デザートとの相性も抜群！



### < ラム麻婆 るあんさんの豆腐で >

ごろごろと食べ応えのあるラム肉に、るあんさんの作る絶品豆腐を合わせた一品。茗荷、青山椒、青唐辛子のピリッとしたアクセントも加わり、食欲もお酒も止まらないこと間違いなしです。

### < 真夜中のフォルテバーガー >

イタリアで修行をしたシェフが、ナポリの郷土料理をカジュアルにアレンジしました。豚モツのトマト煮込み、屋上から摘んだミントを合わせたバーガーは、かぶりついたときの旨味がたまりません。

### <白子おでん>

この季節が帰ってきました！大人気のメニュー、ぷりぷりな白子おでんです。昨年の冬にご好評いただき、惜しまれながらも姿を消してから早一年が経ちました。実は残った出汁はRevive from NINJAで出汁割りにするととても美味しいです。出汁とお酒のマリアージュも合わせてお楽しみください。



### ■ 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。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/trd\\_ethicalspirits/](https://www.instagram.com/trd_ethicalspirits/)

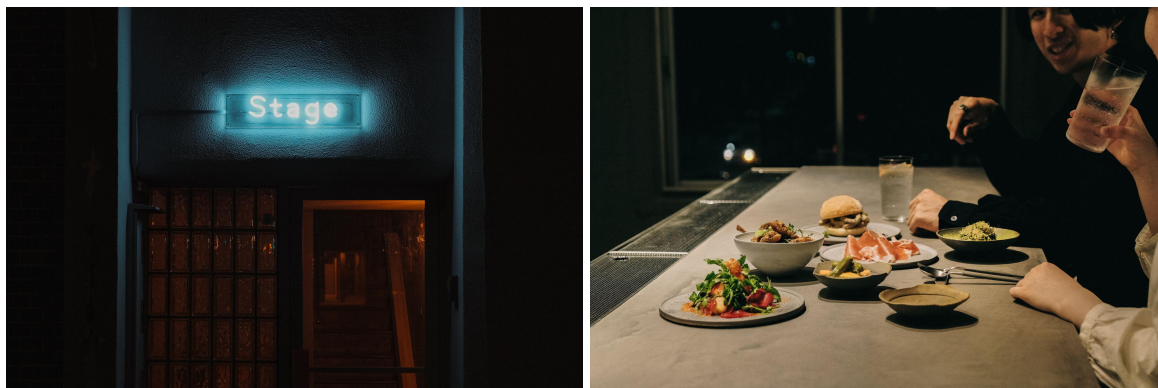


### < 2F Bar&Dining 『Stage』 >



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\\_ethicalspirits/](https://www.instagram.com/stage_ethicalspirits/)



### ■ 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 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

※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)