

[12/02 (水) 17:00]

## エシカル・スピリッツ『LAST』シリーズが

### 「The Gin Masters」でゴールドとシルバーを受賞！

英国に本拠地を構える「The Spirits Business」誌が主催する、世界で最も権威ある品評会のひとつとして知られる「The Gin Masters」において、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 / 共同発起人：山本祐也・魚住りえ・山口歩夢・小野カ・加藤咲 / 以下 エシカル・スピリッツ)の、酒粕を再利用したエシカル・ジン『LAST』シリーズから、『LAST EPISODE 0 -MODEST-』がゴールド、『LAST EPISODE 0 -ELEGANT-』がシルバーを受賞したことをお知らせいたします。

ブランドサイト：<https://lastgin.com/>



## ■ エシカル・ジン『LAST』シリーズ



酒を絞った最後の粕から、紡がれ続く新たないのち。



“LAST”という単語には、「最後」と「続く」という一見矛盾する2つの意味がある。  
酒を絞った「最後」に得られる酒粕に、終わらず「続く」新たないのちを与える。  
そんな物語を名に冠したLASTは、精製後にその多くが廃棄されるのみだった酒粕をリユースすることで、その価値が余すところなく循環する蒸留プラットフォームを体現する。  
これはエシカル・スピリッツの理念が形になった、革新的なクラフトジン。

口に含むと弾けるボタニカルが、飲む香水を思わせる。



LASTは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。一般的なジンの数倍の量のボタニカルを使っ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」活用している。

### ■『LAST EPISODE 0 -MODEST-』

LASTのプロトタイプとなるこのEPISODE 0 -MODEST- は、信州に350年余りの歴史を持つ酒造・真澄の酒粕から産まれました。

GingerとJuniper berryをベースとして、爽やかなLemonの香りをアクセントにしたオリジナルのボタニカルレシピ。

このフレーバーをいっそう際立たせるのは、鳥取は境港に居を構える千代むすび酒造による伝統に裏打ちされた蒸留技術です。

2つの異なる酒造と、エシカル・スピリッツ社によるオリジナルのボタニカルレシピのコラボレーションは、お披露目にふさわしい豪華なものとなりました。

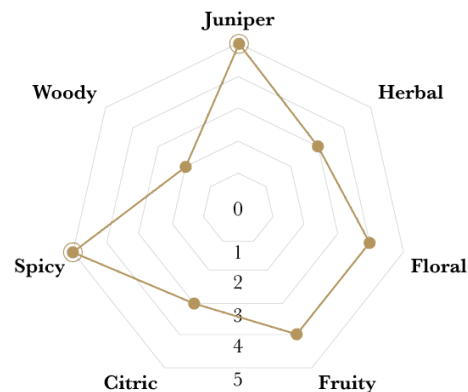


品目：スピリッツ

原材料：粕取り焼酎(長野県)、ジュニパーベリー、生姜、コリアンダーシード、レモン、アンジェリカ、シナモン

内容量：200ml/375ml

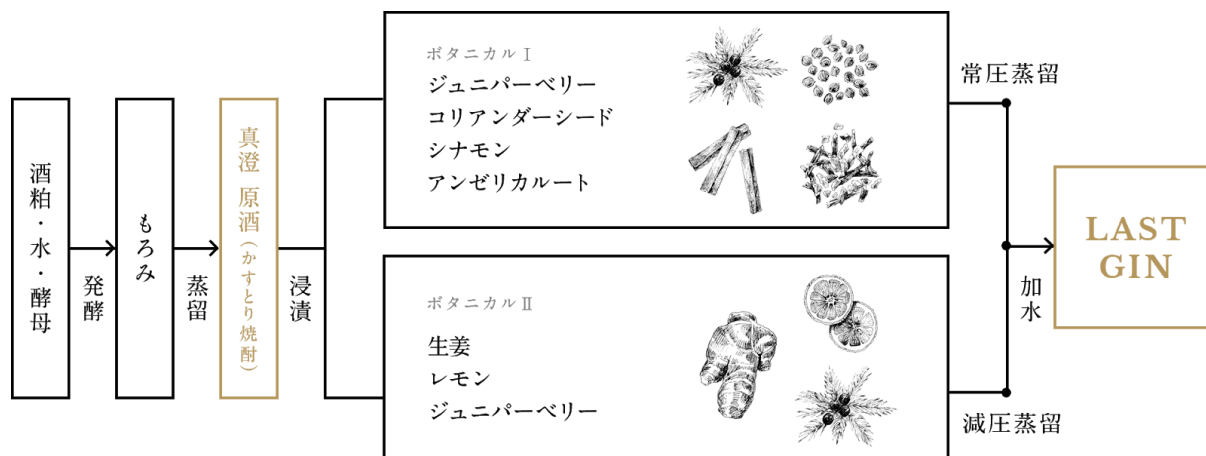
アルコール分：43%



真澄の粕取り焼酎は搾りたての新粕を用いた焼酎で、吟醸香と爽やかな青い香りが特徴です。この香りを生かしつつ、ジンとしての骨格をしっかりと保つ。そして「飲む香水」を語れるような、香り高いジンに仕上げるにはどのような構成にすればいいだろうか、と考えてレシピを作成しました。

ボタニカルの種類は、一般的な「ロンドンドライジン」に使われるボタニカルの範疇に制限することで、構成的には奇をてらわずに、粕取り焼酎の香りが捉えやすい状態に仕上げました。一般のジンのレシピよりもボタニカルの量を多く使い、ジュニパーのグリーン、生姜のスパイシー、フローラル、そして粕取り焼酎由来の爽やかな香りを特徴としたフレーバードジンが誕生しました。

甘みの少ない炭酸水で割ることで、ボタニカルフレーバーが口の中で一層際立ち、長く余韻をお楽しみいただけます。



## ■『LAST EPISODE 0 -ELEGANT-』

LASTのプロトタイプとなるEPISODE 0のもう一つの姿。

真澄の酒粕、千代むすび酒造の蒸留技術、そしてエシカル・スピリッツ社によるオリジナルのボタニカルレシピのコラボレーションによる「飲む香水」を思わせる華やかさはそのままに、より挑戦的で絢爛豪華な香水をイメージしたプロトタイプの裏の顔とも言える、対をなす存在です。

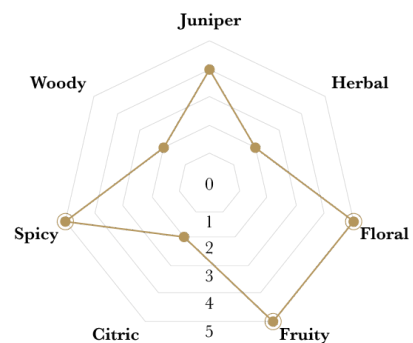
飲み比べていただくことで、ご自身の好みを図ってみてください。

品目：スピリッツ

原材料：粕取り焼酎(長野県)、ジュニパーベリー、コリアンダーシード、ハイビスカス、ピンクペッパー、ラベンダー、カルダモン、ジンジャー、シナモン、ライムリーフ、花椒

内容量：200ml/375ml

アルコール分：47%



GINGERをはじめとした6種のボタニカルを使い、「爽やかな」香水のようなフレーバーを実現したMODESTに対して、ELEGANTではより一層「華やかな」香りを目指しピンクペッパーやハイビスカス、ラベンダーなどをキーボタニカルに加えました。

このEPISODE 0の特徴である真澄の酒粕による吟醸香と爽やかな青い香りはそのままに、「ジャパニーズジン」の枠組みにとらわれない重畳たる複雑な香りが、飲むたび身体を一気に駆け抜ける、まさにエレガントなフレーバードジンに仕上がっています。





## ■ 「The Gin Masters」とは

英国に本拠地を構える「The Spirits Business」誌が主催する、世界で最も権威ある品評会のひとつとして知られ、100名を超える業界関係者がブラインドテイस्टィングを行い審査。各審査員の点数により、それぞれ「Master」「Gold」「Silver」に分けられ、80点以上が「Gold」、90点以上が「Master」となります。また「Taste Master」はその年の出品アイテムの中から唯一選ばれる、非常に荣誉ある称号です。

## ■ 世界初の再生型蒸留所を、東京蔵前に建設中！



現在エシカル・スピリッツは、東京蔵前に世界初のエシカル生産及び消費に特化した再生型の蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』の設立を進めています。

クラウドファンディング (<https://www.makuake.com/project/ethicalspirits/>) では達成率330%を超え1000万円以上の支援をいただきました。ここを拠点に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。完成に向けた進捗はエシカル・スピリッツ公式Twitter ([https://twitter.com/ethical\\_spirits](https://twitter.com/ethical_spirits)) にて報告していく予定です。

名称 : 東京リバーサイド蒸溜所

所在地 : 東京都台東区蔵前3-9-3臼井ビル1棟

構成 : 地上5階建（中二階あり）、屋上あり

最寄り駅 : 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

## ■ 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、新時代のジンやウィスキーを生産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」を始動しました。第1弾エシカル・ジン「LAST」はテーマを「飲む香水」とし、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。今後も循環社会へ貢献すると共に、年内に世界初のエシカル生産に特化した蒸留所を開設し、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。

The Ethical Spirits & Co.

The Ethical Spirits & Co. logo is displayed on a teal rectangular background. The text 'The Ethical Spirits & Co.' is written in a serif font, with 'The' and '& Co.' in a smaller size than 'Ethical Spirits'.

共同発起人：山本 祐也, 魚住 りえ, 山口 歩夢, 小野 力, 加藤 咲

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/販売

公式オンラインショップ：<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>

### 【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：堀江・中沢

Tel：03-6317-4286 E-mail：[contact@ethicalspirits.jp](mailto:contact@ethicalspirits.jp)