

情報公開日：07/01（木）

世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』

7月6日にグランドオープン！



「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）が東京蔵前に設立した、世界初のエシカル生産及び消費に特化した再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』が7月6日（火）よりグランドオープンとなります。

昨年から、スピリッツ製造免許を取得した東京都で3箇所目となる蒸溜所として稼働を開始していましたが、2F エシカル・スピリッツ・バーダイニング の営業や蒸留器や屋上ボタニカルガーデンの見学など、一般のお客さまへ正式にオープンいたします。

コーポレートサイト：<https://ethicalspirits.jp/>

■ 1F エシカル・スピリッツ・オフィシャルストア

1F 蒸留器のあるフロアの路面側にあるストアでは、エシカル・スピリッツが展開するクラフトジンや限定グッズ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ができます。

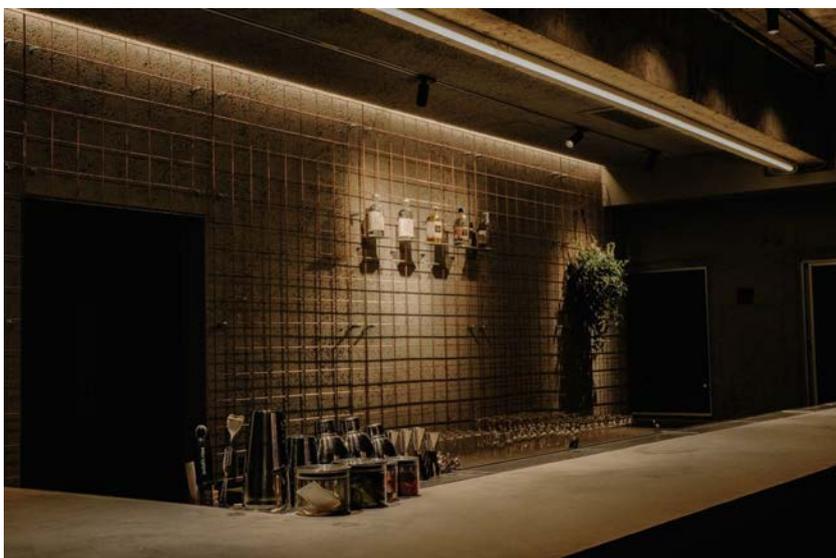
通常営業時間：13:00-19:00 ※月曜定休



■ 2F Bar&Dining 「Stage」

2F はエシカル・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などを提供する Bar&Dining としてオープン。

通常営業時間：18:00-23:00 ※変動あり / 月曜定休





■ 屋上 ボタニカルガーデン

屋上ではクラフトジンの蒸留や2F「Stage」でのカクテルやフードメニューに使用するボタニカルやハーブを育てています。

造園協力： <https://www.yardworks-web.com/>

ハーブ選定協力： <https://www.herb-stand.com/>



■ エシカル・スピリッツが展開するクラフトジン

『LAST EPISODE 0 -MODEST-』

酒を絞った最後の粕から、紡がれ続く新たないのち。
鳥取県で慶応元年からの歴史を持つ酒造・千代むすびの酒粕を蒸留し、リユースすることで生まれたクラフトジン。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として「飲む香水」と呼ぶにふさわしい華やかさを演出。



『LAST EPISODE 0 -ELEGANT-』

口に含むと弾けるボタニカル、それはまるで、飲む香水。
千代むすびの酒粕・蒸留技術、エシカル・スピリッツ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MODESTと対をなす存在。



『CACAO ÉTHIQUE』

リッチなカカオの風味とフルーティーさ際立つ大人のジン。
秋田県の地酒 飛良泉の吟醸「粕取り焼酎」を原酒に、「Whosecacao」のスペシャルティカカオと呼ばれる風味・香りに優れた高品質カカオの、カカオハスクをはじめ、ジュニパーベリーなどを使用。製造過程で処分されてしまう“ハスク”を蒸留した香り高いカカオの風味が楽しめる「エシカル・ジン」。



『REVIVE from BEER』

廃棄されてしまうビールから、蘇ったいのち。
バドワイザーの製法や背景をリスペクトしながら、コロナ渦によって生まれた革新的な香りと味わいのジン。廃棄されてしまうバドワイザーを蒸留した原酒に、ブナチップを漬け込み、ビールを添加。その後ジュニパーベリー、ホップ、レモンピールを加え蒸留することで完成する。



『REVIVE from NINJA』

古木茶の甘い香りが漂うジャパニーズ・ティー・ジン。
茗荷、スダチ、煎茶の個性ある香りをカモミール、古木茶の甘い香りが包み込む。口に含むと非常にまろやかな酒質で、初めはコリアンダーシードの鮮烈な柑橘感とグリーンさ、TeaRoom社の大河内煎茶が持つ、深い新緑の香り、最後に茗荷のキレのある葉味感を感じる、大人の味わい。ラベルデザインは、福祉を起点に新たな文化を創るヘラルボニーとのコラボレーション。



■ 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も権威のある品評会WWAのジン部門「World Gin Awards 2021」にて、国別の最高賞や、権威ある品評会のひとつとして知られる「The Gin Masters」ではゴールドとシルバーを受賞するなど、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。国際的なスピリッツ市場のハブである英国に、2021年中での拠点開設を目指します。「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：2019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/

Twitter：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：中沢

Tel：03-6427-0009 E-mail：pr@ethicalspirits.jp