

発売初日に完売となった『COFFEE ÉTHIQUE』2nd Batch が本日より販売開始！

コーヒー出し殻から生まれた業界初のエシカル・ジン

エシカル・スピリッツ / 東京リバーサイド蒸溜所 による新作クラフトジン



「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）は、昨年12月1日の発売初日に完売となったコーヒー出し殻（コーヒーを抽出した後に残る豆の出し殻）を使用したクラフトジン『COFFEE ÉTHIQUE（コーヒー・エシーク）』の2nd Batchを本日1月18日より数量限定で販売開始いたします。

公式販売ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/products/coffee-ethique>

使用しているコーヒー豆は「LIGHT UP COFFEE」とのコラボとなっており、今後は大手町フィナンシャルシティに1月20日オープン予定のコーヒー&ジンスタンド『The Ethical Spirits & Coffee』の店舗営業にて生まれたコーヒー出し殻を使用する予定です。

原酒には、秋田県の地酒 飛良泉の吟醸「粕取り焼酎」を使用、蒸留は Forbes Japan「30 UNDER 30 JAPAN 2021」選出の蒸留家 山口歩夢氏が監修。

コーヒー豆の種類はバッチ毎に変わるため、今後様々なコーヒー豆の風味の違いが楽しめる「エシカル・ジン」となっております。

■ 数量限定販売『COFFEE ÉTHIQUE』2nd Batch



商品名 : 『COFFEE ÉTHIQUE (コーヒー・エシーク)』
販売場所 : ブランド公式通販サイト (<https://shop.ethicalspirits.jp/>)
価格 : 3,300円
品目 : ジン
アルコール分 : 46%
容器 : 375ml瓶
原料原産地名 : 粕取り焼酎 (秋田県製造) / 原料用アルコール (茨城県製造)
原材料 : コーヒー出し殻 / ジュニパーベリー
原料供給者 : LIGHT UP COFFEE

< 出し殻を使用しているコーヒー豆について >

品種 : Chelchele Bekele Ethiopia
生産地 : Chelchele, Gedeb, Gedeo
生産者 : Bekele Kurse
標高 : 2,065-2,100m
精製 : Natural
品種 : 74110, 74112

■ コーヒー出し殻の新たな有効活用方法として

「LIGHT UP COFFEE」では全て、生産者・品種・精製方法ごとに分けて仕入れ、品質に応じて生産者に正当な対価がわたり、ロット毎の個性を大切に生産された風味豊かなコーヒーである“シングルオリジン”のコーヒーを使用しています。ナチュラルプロセスのコーヒーをエスプレッソとして抽出した後に残る出し殻を、蒸留時にジュニパーベリーと共に加えています。

店舗では通常廃棄されてしまうコーヒー出し殻ですが、その香りは豆ごとに個性や違いを明確に感じ取れるほど残っています。しかしコーヒー出し殻は、その有効活用方法が未だ少ないことが課題となっています。

また、コーヒーを使用したクラフトジンでは、“抽出前”の粉や抽出液を使ったものや深煎りの豆を使用しスモーキーさを意識したものやが多く、“シングルオリジンの浅煎りの原料”であり、その出し殻によるものはコーヒージンとしても初の試みとなっています。



■「The Ethical Spirits & Coffee」1号店 1月20日大手町にオープン！

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の提供、店内には世界初のコーヒーを3Dプリントして造られたインテリアなどを設置した『The Ethical Spirits & Coffee』1号店が1月20日より、大手町フィナンシャルシティ ノースタワー1階にオープンいたします。

街中で気軽に、美味しい1杯のコーヒーを通して、そのコーヒー豆の背景やその出し殻から生まれるジン『COFFEE ÉTHIQUE』を通して、「エシカル」という価値をより自然に気づくことができる独自のエシカルコーヒー&ジンスタンドを目指します。

- ・「LIGHT UP COFFEE」川野 優馬氏によるコーヒーの監修
- ・店舗で提供したコーヒー豆の出し殻を使用して生産したクラフトジンの提供
- ・本来捨てられてしまう徳島県神山の"すだち"を使用したエシカルスイーツの提供
- ・店内には“世界初のコーヒーを3Dプリントして造られたインテリア”を設置
- ・店舗では詰め替え可能なコーヒー豆の瓶詰め販売
- ・通常は輸入されない「グレードB」コーヒー豆の有効活用も計画

採用概要についてはこちら：<https://recruit.ethicalspirits.jp/posts/and-coffee-staff>

■ 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』

エシカル・スピリッツ株式会社は、2021年1月にスピリッツ製造免許を取得し、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』を建設しました。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、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。

< 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や限定グッズ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ができます。

< 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などを提供する Bar&Dining としてオープン。

■ 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