

## エシカル・スピリッツが運営する“コーヒー&ジンスタンド”

### 『The Ethical Spirits & Coffee』1号店が本日オープン！

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。



「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）はコーヒー事業に参入し、常設店舗としてコーヒー&ジンスタンド「The Ethical Spirits & Coffee」1号店を、大手町フィナンシャルシティ ノースタワーに本日1月20日よりオープンいたします。

店舗営業にて生まれたコーヒー豆の出し殻から作る業界初のエシカルジン『COFFEE ÉTHIQUE』をはじめ、様々なエシカルスイーツなどを提供していきます。また、店内には世界初のコーヒー殻から3Dプリントして造られたインテリアを設置するなど、循環経済を意識した試みが随所に設計されているのが特徴です。

## ■ 『The Ethical Spirits & Coffee』 店舗詳細



営業時間：月~金曜日（7:00-21:00） / 土曜 不定休（インスタグラムにて告知） / 日祝定休

場所：東京都千代田区大手町1-9-5 大手町フィナンシャルシティ ノースタワー1階

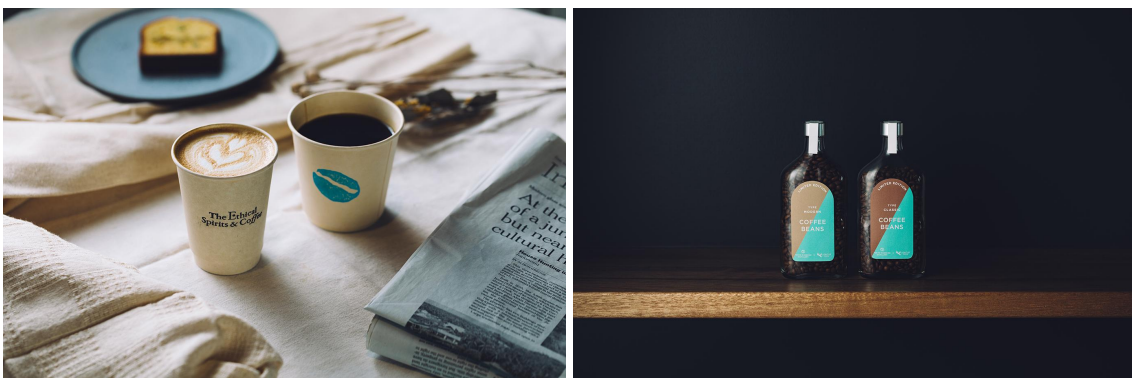
アクセス：東京メトロ大手町駅（丸ノ内線 / 東西線 / 千代田線 / 半蔵門線）丸ノ内線出口直通

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/ethicalspiritsandcoffee/>

## ■ 背景“独自のエシカルコーヒー&ジンスタンドとして”

「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」を目指して、「エシカル・スピリッツ」はこれまで様々な廃棄素材や使用されていない素材の潜在的な可能性を引き出すクラフトジンを生み出してきました。そのサイクルの中で、私たちのものづくりの価値を提供できるシーンは、決してジンを通してだけではないという考えに至りました。街中で気軽に立ち寄れるコーヒースタンドで、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など、「エシカル」という価値をより自然に感じる事ができる体験を目指します。

## ● 「LIGHT UP COFFEE」 監修 ドリップコーヒー・カフェラテ（ホット/アイス）

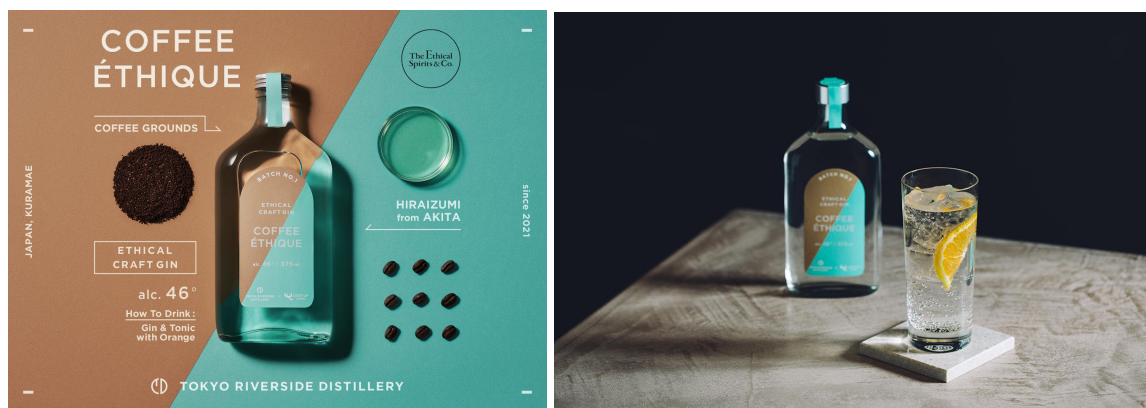


時期によって異なるコーヒー豆を、下記2つのタイプで用意致します。

- ・ 王道的で親しみやすい「TYPE CLASSIC」
- ・ 個性的でおもしろみがある「TYPE MODERN」

ドリンクとしての提供だけでなく、豆での販売も実施いたします。豆はボトルに詰めて持ち帰ることもでき、そのボトルを再度お持ちいただくと容器代が無料となります。豆の仕入れや提供については「LIGHT UP COFFEE」川野 優馬氏と宮崎 弘隆氏による監修。

### ● コーヒー出し殻から生まれた業界初のエシカル・ジン『COFFEE ÉTHIQUE』



店舗営業にてエスプレッソ抽出後のコーヒー出し殻を使用したクラフトジン。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。

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。

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

### ● 本来捨てられてしまう素材を使用したエシカルスイーツ「すだちピスタチオパウンドケーキ」

コロナ禍により大量に余ってしまった徳島県産のすだちを仕入れ、すだちの爽やかな酸味とピスタチオのkokが楽しめるパウンドケーキを作りました。ケーキ生地には、フレッシュなすだち果汁を皮まで余すことなく炊き上げた自家製すだちジャムを練り込んでいます。

### ● コロナ禍の生産者を応援する「ほうじ茶クッキー」

京都和束（わずか）町で茶園を100年以上営む「喜六茶園」のほうじ茶パウダーを使ったクッキーです。

昨今のコロナ禍により、問屋からの卸先が減少。多くの生産者達が「売れないから収穫できない」事態に見舞われました。喜六茶園もそのような生産者の1つです。

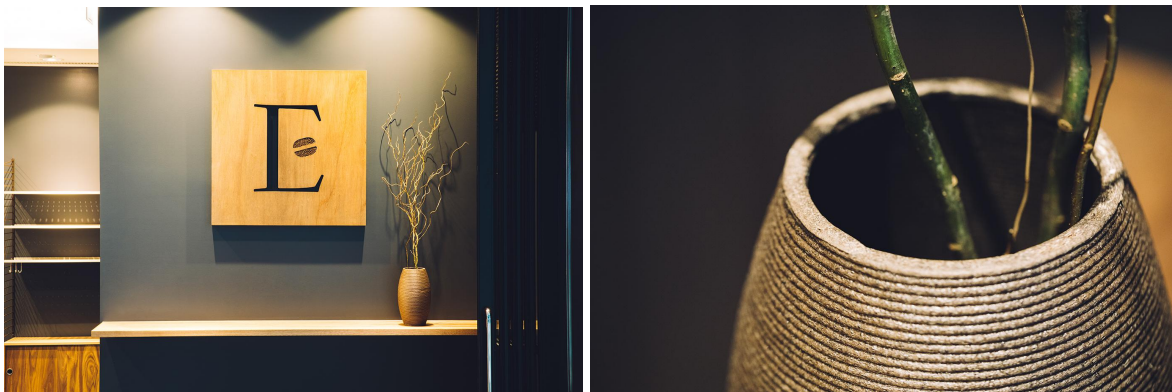
彼らは、愛情を込めて育てた二番茶を収穫できなかったことを機に立ち上がり、問屋に頼らない自社での販路開拓を模索しています。そんな状況に1人でも多くの消費者に気づいていただきたい思いを込めて、このほうじ茶クッキーを作りました。



### ■ 店内には“世界初のコーヒーかすを3Dプリントして造られた花瓶”を設置

“可能性をデザインする” 株式会社NODによる、バイオマス素材×3Dプリンターで循環型都市を実現するプロジェクト『RECAPTURE』 (<https://recapture.jp>) とコラボレーション。“コーヒーかす”を素材として用いた世界初の3Dプリント家具として店舗内には花瓶を設置しています。

プレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000031.000052595.html>



### ■ 世界初の再生型蒸溜所『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箇所目となる蒸溜所『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溜所として、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。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。

## < 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/](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：中沢

Tel：03-6427-0009 E-mail：[pr@ethicalspirits.jp](mailto:pr@ethicalspirits.jp)