

コロナ禍で廃棄危機となったビールを“ジン”にして救う

『REVIVE』より新たに ヒューガルデン と IPA を再生した2種が誕生！

4/29より「湘南博」/「東京リバーサイド蒸溜所」にて先行販売を開始

「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、昨年発表した新型コロナウイルス感染拡大の影響で廃棄危機となった余剰ビールを、蒸留することで“ジン”として再生した『REVIVE（リバイブ）』シリーズより、新たに2種のクラフトジンを生産いたしました。



『REVIVE』は、「バドワイザー」ブランドをグローバルで展開するアンハイザー・ブッシュ・インベブ ジャパン会社（所在地：東京都渋谷区）と、老舗日本酒メーカー 月桂冠の3社で共同で、2020年9月に数量限定で生産いたしました。新型コロナウイルス感染拡大直後、外食産業やビール市場は深刻な状況となりビール販売数量は大幅に落ち込みました。再生と循環をテーマに、通常は廃棄される「酒粕」をジンに再生する取り組みを行ってきた『エシカル・スピリッツ』は、この事態を受けビールを蒸留しジンに変える技術を月桂冠へ提供。また廃棄予定であった約8万杯分のバドワイザーの提供を受け、世界にも類を見ない漬け込み式のビールから生まれたジン『REVIVE』が誕生しました。

注目を集めた『REVIVE』シリーズより、今回新たにベルギーを代表する“ホワイトビール”「Hoegaarden（ヒューガルデン）」と、アメリカンクラフトビールのパイオニアである“シカゴ発のIPA”を再生した『REVIVE from Hoegaarden <Root>』/『REVIVE from IPA <Disrupt>』の2種を発表。

コロナ禍で2021年の夏までの段階で廃棄危機となった余剰となったビール“約6万L”が15,000本以上のクラフトジンとして蘇ります。（1本 375ml 換算）

4月29日(土)より、湘南T-SITEにて開催される「湘南博」（開催期間：4/29～6/5）と、「東京リバーサイド蒸溜所の1F オフィシャルストアと2F Bar&Dining「Stage」にて、またサブスクリプション『スピリッツ・メイクト』限定で先行販売を開始いたします。オンラインでの一般販売は5月9日(月)開始を予定。

湘南博 HP：<https://manage.store.tsite.jp/portal/program/shonan-haku/>

湘南博 Instagram：https://www.instagram.com/shonanexpo_22/



■ 新たに誕生した2種の『REVIVE』<Root> / <Disrupt> とは

余剰ビールを再生するには2段階のステップが存在します。

【一次蒸留】

まずはビールをジンのベーススピリッツにするために2回蒸留します。今回このプロセスでは茨城県の「**明利酒類株式会社**」と協力いたしました。2021年9月から約2ヶ月でベーススピリッツが完成しました。

【最終蒸留】

蔵前の「東京リバーサイド蒸溜所」にて、ベーススピリッツの香りやそれぞれのブランドを意識したボタニカルを使用し、クラフトジンとして製品化いたしました。

今回生産した2種は、蒸留レシピをそれぞれ2段階で用意しています。

1つは元のビールの味わいを“**尊重した**”<Root>

もう1つは元のビールの“**イメージを覆す**”<Disrupt>

合計4種のレシピが存在している新シリーズですが、今回はその内の2種を第1弾として販売いたします。第2弾の販売は今年の夏を予定しています。

■ 商品概要

商品名 : 『REVIVE from Hoegaarden <Root>』
価格 : 3,300円
品目 : ジン
アルコール分 : 45%
容器 : 375ml瓶
原料原産地名 : スピリッツ (国内製造)
原材料 : 八朔 / コリアンダーシード / ジュニパーベリー
原料供給者 : アンハイザー・ブッシュ・インベブ ジャパン会社 / 明利酒類株式会社 / 善兵衛農園



ヒューガルデンの持つ優しい香りと、コリアンダーシードとオレンジピールの香りを活かしながら伸ばすボタニカルを選出。八朔の甘くて爽やかな柑橘香に、コリアンダーシードの爽やかさが効いた味わい。

商品名 : 『REVIVE from IPA <Disrupt>』
価格 : 3,300円
品目 : ジン
アルコール分 : 54%
容器 : 375ml瓶
原料原産地名 : スピリッツ (国内製造)
原材料 : 抹茶 / ジュニパーベリー
原料供給者 : アンハイザー・ブッシュ・インベブ ジャパン会社 / 明利酒類株式会社 / 株式会社TeaRoom



クラフトIPAを蒸留したフルーティでパンチのある、ホップの青々しさもある原酒。ボタニカルには TeaRoomより提供いただいた「抹茶」を使用。レモンの爽やかさと抹茶の優しく甘い香りが効いた、個性的な味わい。

■ ヒューガルデンとは

世界を魅了したベルギーホワイト(The Original Belgian Wheat Beer)。オレンジピールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す自然な苦味と、特有の清涼感、香り華やぐフルーティーな味わいが、どんなフードとも相性が良く、他にはないオリジナルレシピのホワイトビールです。また、500年の歴史を持ち、2年に一度行われる国際的なビールの祭典「ワールドビアカップ」の2016年版にて、「ベルギーホワイトビール」部門で通算6度目の金賞を受賞し、世界が認めたベルギーホワイトと称されています。

ヒューガルデンの提唱している“Naturally Different”というブランドメッセージでは、「日常の中にある新しい発見が人生を豊かにする」ということを示唆しており、新しい価値観に出会うことや、気の合う仲間や家族、恋人と過ごす時間や、食べ物、会話を分かち合うことが豊かな人生に必要なエッセンスであると考えています。

公式ブランドサイト : <https://hoegaarden.jp/>

公式インスタグラム : @hoegaarden_jpn https://www.instagram.com/hoegaarden_jpn/

■ アンハイザー・ブッシュ・インベブ ジャパン株式会社について

AB InBevは、ベルギーのルーベンに本社を置く、世界最大の醸造会社です。800年以上の醸造の歴史を持ち、500を超えるブランドを世界150か国以上で販売展開しています。

コーポレートサイト：<https://ab-inbev-japan.com/>

■ 明利酒類株式会社について

茨城県水戸市の総合酒類メーカー。江戸時代末期の安政年間に創業した加藤酒造店が当社の前身。日本酒、梅酒、焼酎、ジン、ウォッカ、リキュール等、個性あふれる酒類を国内外へ展開している。

<https://www.meirishurui.com>

■ 紀州柑橘 善兵衛農園について

創業1803年。和歌山県の湯浅町で七代続く柑橘農園。みかんやレモン、八朔などの柑橘類を多品種栽培。地域の豊かさを担い、次世代へ継承していける農園を目指し活動中。ネット販売をはじめ、全国の星付きレストランやホテル、カフェなど飲食店とも取引をしている。現在、七代目園主の信太郎は、農業に関わる人の分母が増えればと、農業に興味のある学生や料理人を積極的に受け入れ中。

HP：<http://zenbeefarm.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/shintaro_zenbee/

■ 株式会社TeaRoomについて

2018年の創業より静岡県本山地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。代表 岩本は、裏千家での茶歴は15年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。

HP：<http://tearoom.co.jp>

■ 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。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。

Instagram：https://www.instagram.com/store_trd/

< 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。

Instagram：https://www.instagram.com/stage_trd/

■ コーヒー&ジンスタンド『The Ethical Spirits & Coffee』

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するコーヒー&ジンスタンド。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ます。

Instagram : <https://www.instagram.com/ethicalspiritsandcoffee/>

■ 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。

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。

「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>

LINE：<https://lin.ee/6b3xK2f>

【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