

夏季限定 クラフトジンを使った“大人のシェイク”が誕生！ 蔵前の『東京リバーサイド蒸溜所』にて販売開始。

屋上ハーブ摘みたて「チョコミントシェイク」と「コーヒーネグローニシェイク」の2種

「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を行う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、自社が運営する東京蔵前の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』にて、“クラフトジンを使ったシェイク”を夏季限定で7月2日より『東京リバーサイド蒸溜所』併設の「エシカル・スピリッツオフィシャルストア」にて販売開始いたします。



“カカオハスクを再利用した”クラフトジン『CACAO ÉTHIQUE』を使用し、蒸留所の屋上で摘んだハーブをのせた「チョコミントシェイク」と、“コーヒー出し殻”を再利用したクラフトジン『COFFEE ÉTHIQUE』を使用した「コーヒーネグローニシェイク」の2種を日替わりで提供いたします。

「エシカル・スピリッツ」の人気クラフトジン2種を使用し、Bar&Dining「Stage」のバーテンダーが開発した夏にぴったりなアルコール入り“大人なデザート”。世界初の再生型蒸留所として、『東京リバーサイド蒸溜所』からジンの可能性を更に広げていきます。

■夏を楽しむ“大人のシェイク”販売概要

販売期間：7月2日（土）～

※夏季限定・終了日は未定

販売場所：東京リバーサイド蒸溜所 併設のエシカル・スピリッツオフィシャルストア

アクセス：東京都台東区蔵前3-9-3

（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）

販売商品：屋上ハーブ摘みたて「チョコミントシェイク」と「コーヒーネグローニシェイク」の2種

※提供するシェイクは日替わりです・商品内容は変更する可能性もございます

■『COFFEE ÉTHIQUE』について

“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）を使用した人気クラフトジン『COFFEE ÉTHIQUE（コーヒー・エシーク）』。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、大手町に今年1月オープンしたコーヒー＆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再利用しています。

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。原酒には、秋田県の地酒 飛良泉の吟醸「粕取り焼酎」を使用しています。

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。英国で開催された権威ある品評会のひとつとして知られる「IWSC2022（International Wine & Spirit Competition）」ではシルバーを受賞しました。

商品ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/collections/tokyoriversideseries/products/coffee-ethique>



■『CACAO ÉTHIQUE』について

“カカオハスクを再利用した” エシカル・ジン『CACAO ÉTHIQUE（カカオ・エシーク）』は、昨年ウイスキー業界で最も権威のある品評会WWAのジン部門「World Gin Awards 2022」（WGA）にて国別カテゴリーの「シルバー」を受賞しました。

原酒には、秋田県の地酒 飛良泉の吟醸「粕取り焼酎」を使用。パイナップルの香気、バナナやカ



ラメルを連想させる味わいに、酸味と芳ばしさがありカカオに最適なものを選びました。ボタニカルには「Whosecacao」より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、一般的なカカオ商品に使用される“カカオニブ”ではなく、“カカオハスク”を使用しています。

カカオハスクは、通常のチョコレート作りにおいてカカオをローストする加工工程で分離&廃棄されている皮部分。香気成分を取り出す“蒸留”との相性が非常に良いということを発見しました。リッチでバランスの取れたカカオの風味とともに、フルーティーでハーバルな特徴をもつ「エシカル・ジン」となりました。オレンジジュースと合わせて、オレンジブロッサムとして飲むのがおすすめです。

商品ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/collections/tokyoriversideseries/products/cacao-ethique>

■ 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のボトル製品とテイクアウトドリンク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もできます。

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：2020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