

コーヒー出し殻から生まれた業界初のクラフトジン

『COFFEE ÉTHIQUE』4th Batchが発売！

バターミルクを蒸留に使用 コーヒー × ミルク のまろやかな味わい

これまでのバッチがすべて揃ったコンプリートセットも限定販売



「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）より、これまで発売初日に完売するなど好評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4th Batchが発売となります。

本日12月1日より、個性豊かな限定クラフトジンを毎月お届けするサブスクリプション『スピリッツ・メイト』及び『スピリッツ・メイト プレミアム』、東京リバーサイド蒸溜所併設のオフィシャルストア、Bar&Dining『Stage』にて先行販売を開始、12月15日より公式ECにて一般販売を開始いたします。

また12月1日より、オンラインストアにてこれまでの1stから4th Batchまですべてが揃ったコンプリートセットも数量限定で先行販売いたします。※先行販売中のご購入にはサブスクリプションへのご加入が必要です。

公式販売ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/products/coffee-ethique-4th>

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、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 山口歩夢氏が製造を担当いたしました。コーヒー豆の種類はバッチ毎に変わるため、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」となっています。

今回は、栃木県那須町「森林ノ牧場」でより提供いただいたバターミルク（バターを製造する際に出る水分）を原酒に入れて蒸留することで、“コーヒーの香ばしさ”と“ミルクのまろやかさ”による新たな味わいをお楽しみいただけます。

使用したコーヒー豆はエチオピア産の「CHELCHELE」です。コーヒー豆の収穫後、嫌気性発酵を行ってから発酵することで赤葡萄などを感じる複雑なフレーバーで、今回のミルク感に最適なものを「LIGHT UP COFFEE」より選定していただきました。

飲み方はソニックやネグローニがおすすめです。



■ 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モ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。

■ 『COFFEE ÉTHIQUE』 4th Batch

商品名 : 『COFFEE ÉTHIQUE (コーヒー・エシーク) 』
販売場所 : <https://shop.ethicalspirits.jp/products/coffee-ethique-4th>
価格 : 3,300円 (税込)
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 - ETHIOPIA
生産地 : Chelchele, Gedeb, Gedeo
生産者 : 500 smallholders
標高 : 2,000m-2,100m
精製 : 96h Anaerobic natural

■ 【数量限定】クラフトジン COFFEE ÉTHIQUE 1st-4th complete set

商品名 : 【数量限定】クラフトジン COFFEE ÉTHIQUE 1st-4th complete set
販売場所 : <https://shop.ethicalspirits.jp/products/coffee-ethique-complete-set>
価格 : 12,500円 (税込)



■ 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』

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 by The Ethical Spirits & Co.』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として、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 The Ethical Spirits & Co. Official Store >

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/trd_ethicalspirits/



< 2F Bar&Dining 『Stage by The Ethical Spirits & Co.』 >

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（白鳥翔大 共同監修）などを提供する Bar&Dining としてオープン。

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



■ The Ethical Spirits & Co.

2020年3月、日本酒生産工程の最後に生成され本来は廃棄されてしまう素材であった「酒粕」を再蒸留することでクラフトジン『LAST』を生産、販売を開始しました。

その注目は生産方法のみならず、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 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※1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。当蒸留所内には自社で運営するクラフトジンに特化したバーダイニングをオープン。

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し、同時に1.4億円の資金調達を実施。

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。現在、新たな再生型蒸留所の建設と、海外販路の更なる拡大に向けて躍進中。

「Starring the hidden gem（隠れた才能をステージへ）」を理念に、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/last_ethicalspirits/

Twitter：https://twitter.com/ethical_spirits

Facebook：<https://www.facebook.com/ethicalspirits>

LINE：<https://lin.ee/6b3xK2f>

※1 自社調べ（再生型蒸留所として / 2020年9月時点）

【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