

世界一の酒類品評会『IWSC 2022』とアジア最大級の酒類品評会『TWSC 2023』で最高位受賞の健食メーカー越後薬草が表参道に BAR をオープン 『越後薬草蒸留所 CRAFT GIN STAND』 SDGs を念頭に開発した世界最高峰の国産クラフトジンを 3ヶ月間無料で提供

世界で最も権威と歴史のある酒類品評会『IWSC 2022』で金賞を受賞し、アジア最大級の酒類品評会『TWSC2023』でも最高位を受賞した株式会社越後薬草(本社：新潟県上越市、代表取締役：塚田和志)は、表参道に世界最高峰の国産クラフトジンを提供する BAR『越後薬草蒸留所 CRAFT GIN STAND』を 2023 年 7 月 8 日(土)よりオープンします。提供するクラフトジンは、健康食品を製造する過程で生まれたアルコールの回収や、酵素飲料、ジン、スピリッツを製造する上で使用した野草ハーブなどの植物原材料を農業用肥料として使用するなど、SDGs を念頭に廃棄物など一切のロスを無くす循環で製造しています。

オープンを記念し、2023 年 7 月 8 日(土)～9 月 30 日(土)の間、ジントニックとジンソーダを無料で提供します。またノンアルコールでも楽しめるジントニックも数量限定で提供します。

越後薬草蒸留所 CRAFT GIN STAND



国産クラフトジン開発の背景

弊社は、昭和 51 年の創業以来、新潟県上越市にて野草和漢(ハーブ)を原材料とし、「健康」をテーマに酵素飲料や健康食品を製造してきました。製造の発酵過程で、年間数十トンのアルコールが副産物として生まれており、このアルコールを越後薬草らしい形で商品開発できないかと考え、副産物のアルコールを原料とした個性的なスピリッツと、弊社が長年携わってきた野草を合わせた「ジン」をつくることにしました。野草を中心に 80 種類の原材料からなるお酒ですので、酔うためのお酒ではなく、癒しの飲むアロマとしてお楽しみいただきたいの思いで商品造りを行っています。このクラフトジンをより幅広く楽しんでいただきたいの思いから、この度日本の発信の中心である東京に、また若者やインバウンドも視野にいれ、トレンドの中心である表参道に「越後薬草蒸留所 CRAFT GIN STAND」を出店することにしました。オープンを記念し 2023 年 7 月 8 日(土)～9 月 30 日(土)の間、毎日お 1 人様 1 杯までジントニックとジンソーダ、ノンアルコールジントニック(数量限定)を無料で提供します。クラフトの域をこえ、ジンを一般的な選択肢の 1 つとして人々に選んでもらえるようなお酒になるよう努めていきたいと考えております。

弊社は今後もその野草のプロフェッショナルとしてジャパニーズジンの文化を世界に発信していきます。

『越後薬草蒸留所 CRAFT GIN STAND』概要

店舗名：越後薬草蒸留所 CRAFT GIN STAND

住所：東京都渋谷区神宮前4丁目1-22

提供メニュー：

ジントニック THE HERBALIST YASO GIN

ジンソーダ THE HERBALIST YASO GIN

ノンアルコールジントニック NON ALCOHOLIC GIN

～森の中にあるラベンダー畑～ ※数量限定

営業時間：

火-金 13:00 - 20:00

土日祝 11:00 - 18:00

LINE：<https://lin.ee/EN0fM7V>

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



国際品評会で最高位を受賞するなど海外からも高評価を獲得

この度「THE HERBALIST YASO GIN ORANGE」が、アジア最大級の酒類品評会『TWSC 2023』において金賞受賞、洋酒部門の特別賞である『ベスト・カテゴリー』賞の『ベスト・ジャパニーズクラフトジン』の受賞に続き、洋酒部門のジャパニーズジン部門で『TWSC2023』全体の最高位である『ベスト・オブ・ザ・ベスト』を受賞しました。



また、ニガヨモギを主体とした「YASO Absinthe Prototype 03（現：THE HERBALIST YASO Absinthe Prototype 03）」が世界で最も権威と歴史のある酒類品評会であり、世界三大酒類コンテストの1つである「IWSC 2022」において、国内初となる金賞を受賞しております。本商品以外にも SPIRIT 部門において4商品が銅賞を受賞しました。



クラウドファンディング達成率 525%！SDGs を念頭に自然環境に配慮したサイクルを実現する蒸留所

「THE HERBALIST YASO」をジンなどの単なるお酒としてだけでなく、1つのアートとして表現したいという想いをきっかけに、アート作品が生み出される場所として、それにふさわしい蒸留所を設計しました。また、「健康」を一貫したテーマに考える越後薬草だからこそ、地球の「健康」にもいい自然環境に配慮したサイクルを構築できる蒸留所の建設を行いました。

【廃棄物など一切のロス無くす循環を目指すサイクル】

- 1) 健康食品を製造する過程で生まれたアルコールを回収して、アルコール飲料の製造をします。
- 2) 酵素飲料、ジン、スピリッツを製造する上で使用した野草ハーブなどの植物原材料を農業用肥料へ加工します。
- 3) その肥料を使用した畑などで、ハーブなどの原材料を生産します。
- 4) 畑で育ったハーブなどを酵素飲料、ジン、スピリッツの原材料に使用します。

↓

- 1) ヘサイクル

蒸留所の建設において、2020年10月29日から11月29日まで、クラウドファンディングサービス「Makuake（マクアケ）」に初挑戦しましたが、最終結果は当初計画を大幅に超える525万2800円となり、目標金額を達成しました。



株式会社越後薬草について

会社名：株式会社越後薬草

代表取締役：塚田和志

所在地：〒942-0055 新潟県上越市大字小猿屋 73 番地

事業：健康食品(酵素商品)製造及び販売、キムチ製造及び販売、
酒類(スピリッツ)製造及び販売

越後薬草コーポレートサイト：<https://echigoyakuso.co.jp/>

YASO オフィシャルサイト：<https://yaso80gin.jp/>

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

Twitter：https://twitter.com/yaso_gin



越後薬草

THE
HERBALIST
YASO