



地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン“YORI”が、 9月16・17日実施のブランド体験イベント「文化商店」バーカウンターへ出店！

東京原宿のWITH HARAJUKUにて実施、ブランドとの対話を通して
未来の文化について考え、商品の購入や体験ができるブランド体験イベント「文化商店」にて

株式会社ConneC.t（本社:東京都渋谷区、代表取締役:小口潤、以下「当社」）、並びに日本中の地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジンを開発するプロジェクトチーム「NO NAME DISTILLERY（ノーネーム ディスティラリー）」は、9月16日(土)~17日(日)に、ブランドとの対話を通して未来の文化について考えながら商品の購入や体験ができるブランド体験イベント「文化商店」のバーカウンターに、サステナブルジンYORIを出店いたします。

地域文化と生産者の想いを詰め込んだジンの味わいをぜひお楽しみください。



↑「地域のおいしさに、新しい息吹を。」を軸に活動を展開する、ジャパニーズサステナブルジン“YORI”。

←初開催のブランドとの対話を通して未来の文化について考えながら商品の購入や体験ができるブランド体験イベント“文化商店”

YORI GIN × 文化商店 イベント概要

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」をコンセプトに生まれた、国産サステナブルジンブランド YORI。生産者の思いが“撚り”合わさって作られた素材を、新しい形でアップサイクルし、全国の地域“掘り”届けたいという想いで命名され、今年7月にブランドローンチを実施しています。

今回は、「まだ見ぬブランド、まだ見ぬ顧客と出会う商店。売り買いするのは、未来の文化。」をテーマに、地域や社会ひいては地球の未来のための取り組みを行っているブランドが集まる中で、オフィシャルバーカウンターとして“YORI”の提供機会をいただきました。

■イベント開催概要

期間：2023年9月16日(土)~17日(日)の2日間

11:00~19:00 (17日は18:00まで)

会場：WITH HARAJUKU 3F HALL / LIFORK

(住所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1-14-30)

参加費：無料 ※一部ワークショップは有料

参加方法：当日直接ご来場ください。

※予約必要ブースあり。詳細はHPを参照ください。

HP：<http://bunka-shoten.com/>



■全26ブランドが出展

老舗ブランドから新しい思想をもつブランドまで商品やサービスも様々なブランドが集まります。



バーカウンターでの YORI GIN 提供について

「KAMIKAWA」「FUJI」の2種類のジンを中心に、YORIオリジナルカクテルやクラフトビール（発泡酒）、ソフトドリンクなどをその場で楽しむことができます。

ペアリングフードとして、3種類の「ジャパナイズタコス」も用意。本場メキシコ現地から仕入れた甘味の強い「とうもろこし粉」を使用し、独自の配分で作るオリジナルの生地は、グルテンフリーで、そのままでも深い味わいに。「ポークジンジャータコス」「チリマヨチキンタコス」「紅牛（牛丼）タコス」と、日本人好みの食材や味付けを意識し、ここでしか食べられないタコスをぜひご賞味ください。

■ドリンクはYORI中心、カクテルも！

香りを楽しめるジンソーダ、飲みやすいジントニック他、オリジナルカクテルも！クラフトビール（発泡酒）やソフトドリンクもご用意します。

■タコスは「VokTacos」とコラボレーション！

銀座で話題のタコス店「VokTacos」と初めてのコラボレーション。YORIに合わせた国産素材を楽しめるタコスをペアリングでご堪能ください。

JAPANESE SUSTAINABLE GIN
YORI

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」
YORIは、市場に出回らなかつたり、役目を終えてしまった素材をポタニカルとして再活用したサステナブルジン。

素材と生産者の方の思いを新しく擦り合わせて、全国の地域 抛り
皆さんに新しい味わいをお届けします。

～飲めば飲むほど地域が元気になるジンを目標して～
YORIブランドルール

- 国内の1地域に焦点を当て、地名を生かした商品に
- 利活用されていない素材を使い、新たな息吹を
- 素材は正規価格での購入を前提に、地域経済循環に
- 単発製品でなく、持続可能な製造サイクルに

国産原料 新酒類の
ビジネスコンセプトで優秀賞！

VokTacos

GINZA



KAMIKAWA

北海道のど真ん中、「神々の遊ぶ庭」と言われる大雪山国立公園に位置する上川町。その美しい自然で育った数種類の皮を、いちばん香りが引き立つバランスで調合しました。花蜜が飲み終わりにピコッとアクセントを加えてくれる、飲みやすくて、癖になる味わいです。



FUJI

北に富士山、南に駿河湾を臨む、静岡県富士市。その屈指の気候で育った、みかんなどの柑橘たちの皮を調合の主役になりました。そこは、こちらも静岡産の香り高いほうじ茶をブレンド。飲みと苦味の中に香る柑橘とほうじ茶のアクセントをお楽しみください。

ポタニカル
ほうじ茶、レモンピール、スルダランガントビール、濃煎ビール、甘煎ビール、生薑、シソ、ユーカリ、ダウングラス

地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン“YORI”とは

「地域のおいしさに、新しい息吹を。」をコンセプトに生まれた、国産サステナブルジンブランド。製品は、ブランドが定めるサステナブルジンのブランドルールに則り、レシピ開発～蒸留されます。蒸留は静岡県沼津市の沼津蒸留所（運営：株式会社FLAVOUR）と協力し実施しています。

1st 北海道上川地域

ポタニカル：数種の松、酒粕、クロモジ、花椒等
風味：木の香り立ち込めるドライジン
飲み方：香りを楽しめるジンソーダ

2nd 静岡県富士地域

ポタニカル：数種の柑橘、ほうじ茶、ヒノキ、メープル等
風味：柑橘の甘酸味とほうじ茶の苦味が混ざるジン
飲み方：甘味と酸味のバランスが良いジントニック

YORI 公式ウェブサイト
アクセスはこちらから



<https://yori-gin.com>

代表の想いを綴った
noteはこちらから



<YORIブランドルール>

国内の1地域に焦点を当ててコンセプトを立てる / 利活用されていない素材を必ず生まれ変わらせる / 素材は購入(もしくは委託)して地域経済循環を作る / 単発ではなくなるべく持続的に製造を続ける 等

株式会社Connec.t 紹介

地域経営で、ふるさとを作る、増やす

<代表経歴>



小口 潤 (長野県富士見町出身・慶應義塾大学薬学部卒)
広告代理店のマーケティング担当を経て、2019年に
地方創生支援会社の株式会社ROOTsを設立、体験特
化型ふるさと納税サービス「さとこ」をローン
チ。その後、2021年11月に独立し現職。



行政の事業立案・推進など行政課題解決を中心に、事業推進から
プロモーション支援も行う。最近、新規事業推進や官民連携事
業を推進している。

<拝命>

総務省地域力創造アドバイザー／長野県官民共創プロ デュー
サー／上川町東京事務所プロデューサー／東大阪市SDGs推進
アドバイザー など

<資格>

国内旅行業務取扱管理者／インバウンド実務主任者／PRSJ認定
PRプランナー／ビール検定2級 など

<事業実績>



NO NAME DISTILLERY 紹介

蒸留所を持たないサステナブルジンプロジェクト

<メッセージ>

NO NAME DISTILLERY

名前の通り、私たちは「名無しの蒸留所」です。

ただ「名前がない」という意味ではありません。

私たちのプロジェクトでは常に、

地方の生産者の方が主役であり、生産者のみなさんと消費者
の方を繋ぐことが私たちの使命。

その使命を果たすために、私たちには「名前が必要ない」と
いう意味の方があっているのかもしれない。

きれいごとでは済ませない、本当の意味でのサステナブルと
向き合う私たちについてぜひもっと知ってください。

そして、共に行動しましょう。

お問い合わせ

株式会社Connec.t 代表取締役 兼 NO NAME DISTILLERY 主宰

小口 潤 (おぐち じゅん) Mail : jun.oguchi@connec-t.jp Tel : 090-4461-7768

※上記連絡が付かない場合は、下記広報担当までご連絡ください。

NO NAME DISTILLERY 広報担当

瀧澤 Mail : takizawa@cplatz.co.jp Tel : 090-5978-4353

地域のおいしさに、新しい息吹を。

JAPANESE SUSTAINABLE GIN

YORI