

京都西陣に舞い降りた新しいお酒 その名も

「NISHI-GIN・(ニシジン)」 11月25日合同提供

西陣の飲食店が集まって合同で制作した、限定オリジナルジン。



■ NISHI-GIN



■ Motoki 蒸研: 元木ヨイチ氏 (右)

企画者: ナガグツ食堂 DAL1119: 松山貴政(中)

桑の葉提供会社: 布袋農園: 稲葉浩太氏(左)

京都府京都市で平成 27 年からナガグツ食堂 DAL1119 イタリアン+ONE(※以下ナガグツ食堂)を営んでいるながぐつ食堂(代表:松山 貴政 まつやま たかまさ)と申します。(屋号登録がひながなで、店舗名はカタカナになります。)当店は京都西陣地区の中心部の場所にあり、イタリアンをベースに、店主が修行、旅をしてきた国の料理をヒントに一工夫(+ONE)したお料理や西陣の老舗昆布屋さん『五辻の昆布』様とコラボさせて頂いている、『西陣カルボナーラ』を人気名物メニューとして提供しております。

この度は当店ナガグツ食堂が企画主催のもと、西陣で飲食店をされている方々と合同で西陣オリジナルジンの『NISHI-GIN』を 11 月 25 日より新たに店舗ドリンクメニューとして販売することになりました。

この商品の特徴は、ジャパニーズジンの立役者、季の美を作られた事でも有名な蒸留技師、元木ヨイチ氏により完成されたクオリティの高さと、織物を作るために欠かせない『糸』を作るために必須な植物『桑の葉』をボタニカルに使用して、地域の特別感を高めた点です。この商品を通じて「地域活性化」に貢献をしていきたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

【商品コンセプト】

食べ歩きやお酒、ジャパニーズジンに興味のある方々をターゲットに、一般販売されていないハイクオリティな飲食店専用のオリジナルジンを開発し、西陣エリアの飲食店9店舗で提供させていただきます。また、地域を盛り上げるためにも9店舗にて食べ飲み歩くスタンプラリーのイベントを実施します。

【商品開発ストーリー】

2024年に、友人でもある蒸留技師の元木ヨイチ氏が、西陣にて新しい蒸留所『Motoki 蒸研』を設立。話の中で、個人でも対応可能なロット数で、オリジナルのジンを製作して頂けると知り、以前から西陣の名前をもじった、西陣のジン『NISHI-GIN ニシジン』が欲しいと思っていたので、依頼することにしました。そしてその様な地域性の強い新しいジンを当店1店舗で販売しても地域活性化には繋がらないので、このジンに興味を持ち、仕入れてメニューに置くことに賛同して頂ける西陣内の飲食店と一緒に販売することにしました。着物産業が縮小してきている西陣は、次の新しい独自性のあるコンテンツを用意しないといけないと思っています。現在、西陣にはクラフトビールのブリュワリーさんが増えてきています。そして、佐々木酒造さんという名酒造もあり、新しい蒸留所 Motoki 蒸研の完成。今後お酒の町になって行くのではないかという期待。そしてその名を冠したまさしく西陣のジン『NISHI-GIN』。このお酒で、西陣の飲食店とお酒、人々を紡いでいけたらと思っています。

■商品概要

| | |
|------|--|
| 商品名 | 「NISHI-GIN」 |
| 特徴 | 西陣を思わせる桑の葉をボタニカルの一つに使用し、賛同店のお料理に合う様に、繊細なハーバル感を感じる繊細で上品なジンに仕上がっております |
| 発売日 | 令和6年11月25日(月) |
| 販売先 | ・ナガグツ食堂 DAL1119 イタリアン+ONE (以下あいうえお順) ・Kefu stay & lounge café ・スナック来夢 ・立ち呑み あてや ・鉄板酒場 寄方 ・ふく吉 ・Maggies ・ますます増田 ・八雲食堂 |
| 販売価格 | 各店舗による。 |

<資料に関してのお問合せ先>

ながぐつ食堂 代表:松山 貴政

電話:090-2052-1569

E-Mail:suneo_on_demand221@yahoo.co.jp

HP アドレス:<https://www.instagram.com/nagagutsu.s.dal1119/>

住所:〒602-8438 京都府京都市上京区大宮通五辻上る芝大宮町 17-1 桃園ハイツ 102 以上