



世界に誇る、ジャパニーズ・クラフテッド・ジンを。



西の果て、祈りの島。 古い教会堂がたつ小さな村の蒸溜所より。

長崎本土より 100km 離れた五島列島福江島。
潜伏キリシタンの名残に満ちた島の
小さな入江の村にある
小さな蒸溜所から
風景のアロマに満ちたジンをお届けします。



慈しみを感じる、香りと味わい。

素材のひとつひとつを愛で、
特長を引き出したエッセンシャルアロマ。
やわらかな口当たり、凝縮感のある優しい香り、
様々なボタニカルが調和した
ユニーク & ハーモニーな味わい。
椿の花でアロマを包むことを表現した
ツボミボトルでお届けします。

目指したのは、印象派の名画のようなハーモニー。

ひとつひとつのアロマが個性を放ちながら、同時に、ひとつのゆたかなハーモニーを生み出す。そのために、ジンでは珍しい「ブレンド」にこだわっています。17種類ものボタニカルからひとつひとつ細やかに蒸溜された20を超える原酒を、芸術的な感性でブレンド。複雑なのにシンプル。多様なのにひとつ。島の風景のようなアロマが生まれました。



伝説のブレンダー、鬼頭英明。

富士御殿場で33年間数多くのウイスキーをつくってきたまさに鬼才。素材を慈しみながら、風景のアロマをつくります。

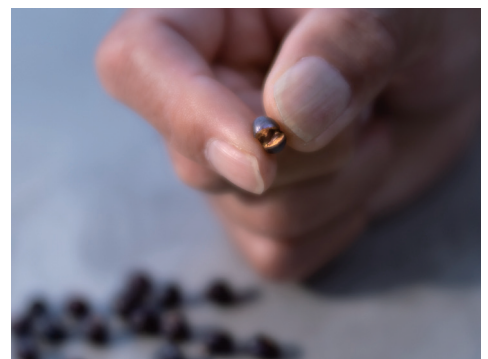
キーボタニカルは、島に咲く「椿」の実。



島の風土の中で、すばらしい実をつける椿。その種の蒸溜から生まれたのは、まるで島の自然と暮らしを表現するような深くてやさしい味わいでした。

雑味のない、どこまでもきれいな味を求めて。一粒一粒、一文字割りされたジュニパーベリー。

ジンをジンたらしめる「ジュニパーベリー」。従来の丸ごとアルコールにつける方法では、ジュニパーベリーが本来持っている美味しさが十分に引き出されません。GOTOGINでは、小さな実のひとつひとつを一文字割りにする、困難な方法で、クリアで爽やかな香りだけを抽出しています。





17種類のボタニカル、
そのすべてのポテンシャルを引き出す。

17種類のボタニカルを、それぞれ独自に蒸溜。
素材ごとに、実の割り方、漬け込むアルコール度数
カッティングポイントなどを追求。
クレイジーともいえる探究心から生まれた
個性的なエッセンシャルアロマたち。

島の山麓の湧水<超軟水>を、
椿の炭で濾過。

風景のアロマを掲げる GOTOGIN では、
ボタニカルの香りをより引き出す
超軟水を使用。
蒸溜所の裏山から湧き出る
自然の水を、椿の炭で濾過しています。



風景のアロマを引き出す、
世界にたったひとつの蒸留器。

世界最高峰の蒸留器メーカー
アーノルドホルスタイン社による
ハンドメイドのジン専用蒸留器。
椿の種をモチーフにしたチャンバーを持つ、
世界にたったひとつの、
GOTOGIN のための蒸留器です。

まず一度、ストレートで風景のアロマを感じてください。

ちりばめられた個性と、それらが織りなすハーモニー。
風景のアロマがたちのぼる様を、ぜひまずはストレートで。
ゆっくりと香りを感じてください。
香りを十分に感じていただいたら、ジンソーダをおすすめします。
もちろん、そのままストレートもロックも
自信をもっておすすめします。

