



地域のフードロスに繋がる素材を利活用したサステナブルジン “YORI” 広島県大崎上島町の素材をアップサイクルした新商品『OSAKIKAMIJIMA』発売

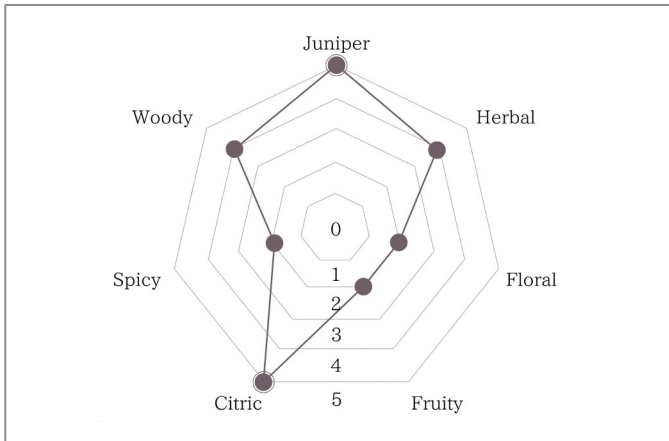
社会課題解決の実証実験を行う広島県事業「RING HIROSHIMA」に採択
雹被害のポンカンを活用し、強い柑橘の香りの後に大自然の”青さ”を感じる新フレーバーを展開

株式会社Conne.c.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、様々な産業・地域課題解決の実証実験を行う広島県庁の事業「ひろしまサンドボックス」プロジェクトの一環である「RING HIROSHIMA（リングヒロシマ）」で採択され、2024年2月21日(水)に社会課題解決型クラフトジン “YORI”の新商品として『OSAKIKAMIJIMA』を、新発売します。

“YORI”は、規格外品などの地域のフードロスに繋がる素材を利活用して作られるサステナブルなクラフトジンです。今回は広島県豊田郡、瀬戸内海に浮かぶ大崎上島に焦点を当て、2023年10月の雹被害で規格外品となってしまった「ポンカン」と、島で育てられたオリーブからオイルを生成する際に残る「オリーブの搾りかす」をメインのボタニカルとして選定しました。廃棄されるはずだった農作物を新しい商品に生まれ変わらせ、地域経済の循環にも貢献していきます。



社会課題解決型サステナブルジン “YORI”
新商品『OSAKIKAMIJIMA』のボトルイメージ



『OSAKIKAMIJIMA』のテイストイメージ
活用した素材はオリーブオイルの搾りかす/ 雹被害を受けた
ポンカンピール・葉 / 瀬戸内レモンピール / アボカド等

地域経済の循環とフードロスに繋がる農作物削減に貢献した新商品『OSAKIKAMIJIMA』

大崎上島は瀬戸内海の中央、芸予諸島に浮かぶ離島で、豊かな風土と温暖な気候を活かした農作物栽培が盛んです。しかし、気候変動の影響で2023年10月に雹被害に見舞われるという事態が発生し、野菜や果物に損傷がでるといった大きな被害を受けました。

今回は、その雹被害を受けて規格外品となった「ポンカン」と、島で育てられたオリーブオイルの生成時に残る「オリーブの搾りかす」をメインのボタニカルとして当社が購入。フードロス削減と地域経済の循環に貢献した“YORI”の新商品『OSAKIKAMIJIMA』として、発売する運びとなりました。

『OSAKIKAMIJIMA』の購入はこちら：<https://shop.yori-gin.com/items/83448176>

■商品詳細

- 品目：スピリッツ
- 原材料：オリーブかす、ポンカン（ピール・葉）、レモンピール、アボカド、コリアンダー、ローズマリー、カルダモン、ジュニパーベリー
- 販売価格/内容量：税込5,900円/500ml、1,500円/100ml ※いずれも送料別
- アルコール分：42%



2023年10月の雹被害で傷がついたポンカン



オリーブオイル原料となるオリーブの実

大崎上島より、あなたへ。

広島県の南端、温暖な気候と豊かな風土に恵まれた大崎上島町。

瀬戸内の大地が育んだオリーブの搾りかすと、濃厚な芳香を漂わせるポンカンの葉・ピールを調合しました。

香りは柑橘の強い爽やかさ、口に含むとオリーブの青さが広がり、マティーニのようなニュアンス。

地域の恵みをより合わせてこしらえた、新しい美味しさを、どうぞ。

社会課題解決型クラフトジン 新商品『OSAKIKAMIJIMA』のコンセプト文

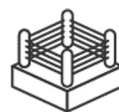
「RING HIROSHIMA（リング ヒロシマ）」の採択を受け、新商品が誕生した経緯

広島県は、官民が連携した実証プロジェクト（サキガケ・実装支援事業）の実施や、コミュニティ会員向けサポートメニューの提供、人材育成プラットフォームの提供などを通じて、多くのチャレンジの創出を「ひろしまサンドボックス」として支援しています。

その一環である「RING HIROSHIMA」プロジェクトでは、令和3・4年度で40件の実証プロジェクトを支援し、多くのプロジェクトが実装に向けて動き始めています。当社代表の小口は「RING HIROSHIMA 3rd Bout」で採択され『OSAKIKAMIJIMA』の開発に至りました。

ボタニカルとして活用した農作物の選定パートナーとしては、今回の「RING HIROSHIMA」のチャレンジャー同士である、大崎上島町にて柑橘農家も営むIT企業「株式会社アンドピリオド」と連携して仕入れを行っています。

「RING HIROSHIMA」から得た広島県の方々との繋がりが、多くの方の応援によって『OSAKIKAMIJIMA』は誕生しました。



INNOVATION CHALLENGE
RING HIROSHIMA

HIROSHIMA
by **SANDBOX**

地域課題解決の実証実験を行う広島県庁の事業

「ひろしまサンドボックス」のプロジェクト

「RING HIROSHIMA」

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”

YORIは「地域のおいしさに、新しい息吹を。」というコンセプトから生まれた、国産サステナブルジンブランドです。地域のフードロスに繋がる果物や野菜をボタニカルとして選定し、新しい形でアップサイクルしています。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。

<既存のラインナップ>



北海道上川地域で松を伐採する際に捨てられていた枝や葉を用いた『KAMIKAWA』



静岡県富士地域の柑橘系ピールと出荷できないほうじ茶を活用した『FUJI』

社会課題解決型サステナブルジンを開発・製造するプロジェクトチーム "NO NAME DISTILLERY"

"NO NAME DISTILLERY"は、地域の生産者の方と消費者を繋ぐことを使命として活動しています。日本語に訳すと「名無しの蒸留所」という意味ですが、その名の通り蒸留所を持たずに幅広い地域と連携しながらサステナブルジンを作っています。

丹精を込めて育てられた品が出荷できずに捨てられてしまうことや、価値ある素材に光が当たっていないシーンを無くすため、地域の魅力と素材の価値をジンで表現する取り組みを全国に、世界に、広めていきます。

"NO NAME DISTILLERY"の運営会社 株式会社Connec.t

"NO NAME DISTILLERY"の運営会社である株式会社Connec.tは、「地域経営でふるさとを作る、増やす」を掲げた地方創生支援会社です。地域の持続可能性を高めるために、地域と企業と生活者を繋ぎ、地域経済の再生を目指す事業に取り組んでいます。

<株式会社Connec.t 代表取締役 小口 潤（おぐち じゅん）>



<プロフィール>

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「さといこ」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。最近では、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

関連サイト

- YORI ブランドサイト：<https://yori-gin.com/>
- NO NAME DISTILLERY：<https://nonamedistillery.jp>
- RING HIROSHIMA公式サイト：<https://hiroshima-sandbox.jp/ring/challenger/list/>
- YORI×広島県の取組note：<https://x.gd/fJb33>

本件のお問い合わせ

- 株式会社Connec.t 代表取締役
NO NAME DISTILLERY主宰 小口 潤
jun.oguchi@connec-t.jp / 090-4461-7768
- NO NAME DISTILLERY 広報担当 瀧澤
takizawa@cplatz.co.jp / 090-5978-4353