

## 世界初となる“木のお酒”の生産販売へ挑戦！

## エシカル・スピリッツ × 鹿山博康（Ben Fiddech）によるプロジェクト

### 『WoodSpirits』が発足。

森林総合研究所の技術によって実現が近づく“木が原料の蒸留酒”による新たな飲食体験

「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」をモットーに、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸留所を運営する蒸留ベンチャーのエシカル・スピリッツ株式会社（英語表記：The Ethical Spirits & Co / 本社：東京都台東区 / 代表取締役CEO：山本祐也 / 以下 エシカル・スピリッツ）は、「世界最高のバー50」に選出された Mixology & Elixir Bar Ben Fiddich（バーベンフィディック / 東京都新宿区）のオーナーバーテンダー・鹿山博康と共同で、国立森林総合研究所が開発した“木のお酒”を民間事業者の立場から製品化及び販売を推進するプロジェクト『WoodSpirits（ウッド・スピリッツ）』を開始いたします。

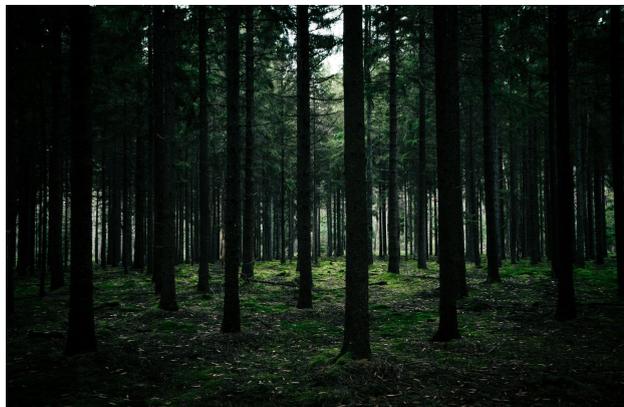


### ■ “木のお酒”とは

国立森林総合研究所（茨城県 つくば市）が開発した木を原料に「酒」をつくる世界初の技術により一般販売も実現が近づいている“木のお酒”。

サクラの木はフルーティー、ミズナラの木はウイスキーのような香りなど、木の種類によって味や香りの楽しみが広がる魅力あるお酒です。

また“木のお酒”は、嗜好品としての木の魅力の発見だけではなく、循環経済の実現に向けた大きな社会変革の可能性を秘めています。間伐材や未利用材などの新しい国産木材の需要創出や、日本の林業の活性化をもたらし、森や海などの生態系の豊かさに貢献します。



### ■『WoodSpirits』プロジェクト

エシカル・スピリッツと鹿山博康は、この世界初の技術をもとに“木のお酒”を蒸留し、『WoodSpirits』として製品化及び販売に挑んでおります。現在、千葉県に本プロジェクト専用の設備を導入した民間初となる“木の酒の蒸溜所”を立ち上げ準備中であり、国立森林総合研究所が切り拓いた研究成果をもとに製品化への準備を進めています。

樹木と酒の関係は、主に樽等を通じた熟成が一般的ですが『WoodSpirits』は木の成分を直接発酵・蒸留するものであることから、例えば樹齢100年の木を蒸留すれば「100年ヴィンテージの木の香り」が含まれたお酒」を実現することができます。



また、活用機会の限られた間伐材なども『WoodSpirits』にできることから、使用用途が限られ価値も低いものを酒に変えることで資源の有効活用及び高付加価値化に繋げることができます。

このように、木の酒を普及させることでお酒の新しい地平を切り開くと共に木材の有効活用に貢献したいと考えています。

なお、『WoodSpirits』第一弾は、プロジェクトメンバー鹿山の故郷であり、古くから「木の町」として知られる埼玉県ときがわ町産の木材（杉／サクラ／ミズナラ／クロモジを想定）を対象とする予定です。



### ■ 国立森林総合研究所の「木の酒」プロジェクトについて

国立森林総合研究所（茨城県 つくば市）が開発している「湿式ミリング処理」という技術が、世界初の木の酒を可能にします。この技術は、特殊なミキサーで木材を天然水とともに微粉碎、クリーム状（スラリー）にすることで、酵母が木材を分解発酵できる状態が実現できるというもの。現在、2022年の安全性確認に向け、研究が進められています。

同所は2018年4月のプレスリリースにて本技術を発表、木の活用可能性を追求するため「産学官民で意見交換しながら本技術の実用化に向けて更に開発を進めていきたい」としており、また2020年12月には論文発表リリースにおいて「本研究成果は、林業の成長産業化に向けた新しい木材の利用技術となるだけでなく、新しい食文化の創生にもつながると期待しています。」としています。これを受け、本プロジェクトも一民間事業者として、本研究成果の実用化及び普及に貢献したいと考えております。

国立森林総合研究所 HP：<https://www.ffpri.affrc.go.jp/ffpri.html>

## ■ プロジェクト『WoodSpirits』メンバー

本プロジェクトは事業化（プロデューサー）をエシカル・スピリッツの山本 / 小野 / 井上が担当し、製造（プロダクション）を同じく同社の山口が担当、そしてアンバサダー及び販路拡大をBen Fiddechの鹿山が担当いたします。

※本プロジェクトは国立森林総合研究所の研究結果を踏まえた一民間事業者の「製品化」のための取り組みであり、事業主体は国立森林総合研究所ではありません。

### 製作（プロデュース）担当

#### 山本 祐也（エシカル・スピリッツ）

1985年生まれ。2020年にエシカル・スピリッツを創業。それ以前は2014年より日本酒産業での取り組みをスタートし、日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」を運営する株式会社未来酒店の代表として、「未来の基幹産業を創る」をテーマに活動してきた。一次産業である酒米生産（佐渡島）、二次産業である委託醸造（11銘柄）、三次産業である日本酒小売専門店経営にそれぞれ取り組む。これらを有機的に繋げて運営していることが評価され、2018年に農林水産大臣により、6次産業化推進事業者として認定を受ける。酒匠、唎酒師（SSI認定）

#### 小野 力（エシカル・スピリッツ）

1994年生まれ。ファーストキャリアで、デロイトトーマツコンサルティングにてコンサルティング業務に従事。その後ロンドンに移り、Fuzed Innovations Ltdを 起業し、共同創業者兼CEOに就任。大小のスタートアップ企業におけるコンテンツ マーケティングソリューションを開発し、2019年にはSAP.iO Foundry Tokyoプログラムの採択企業に選出。2020年、株式会社dotD入社。Managing Directorとして大企業の新規事業を支援。エシカル・スピリッツを共同創業を経て、2021年3月よりCOOに就任。

#### 井上 博水（エシカル・スピリッツ）

1985年生まれ。新卒で独立系ベンチャーキャピタルに入社、ベンチャー投資を担当する。その後投資先の小売企業に転籍し、経営企画部長、子会社管理部長などを歴任。中期計画の策定、M & A、基幹システム導入、物流改善、海外子会社管理など、多岐にわたるプロジェクトのマネジメントに携わる。2021年よりエシカル・スピリッツにジョイン。

### 製造担当

#### 山口 歩夢（エシカル・スピリッツ）

1995年生まれ。千葉県出身。SAKEベンチャーWAKAZEの商品開発担当、蔵人。千葉県のフルーツブランデー蒸留所 Mitosaya薬草園蒸留所にて発酵・蒸留のノウハウを学び、月に一度のオープンデーでは季節のノンアルコールジンを蒸留。昆虫食スタートアップANTCICADAでは商品開発とレストランでのお酒のペアリングを担当

当。2020年にエシカル・スピリッツに共同創業メンバーとして加わり、蒸留責任者（マスター・ディスティラー）に就任。

### **アンバサダー・販路開拓担当**

#### **鹿山 博康（BenFiddech）**

1983年生まれ。20歳の時にバーテンダーを志す。2013年7月独立し、アブサン・ジン など薬草酒を中心としたバー、Mixology & Elixir Bar Ben Fiddich(バーベンフィディック / 東京都新宿区)を開業。「世界最高のバー50」(The World's 50 Best Bars)に選出。『自身の畑を外秩父の麓、ときがわ町に所有しそこで採取したボタニカルをカクテルに使用する『Farm to glass』を実践する。

### **■ 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』**

エシカル・スピリッツは2021年1月にスピリッツ製造免許を取得し、東京都内では3箇所目の蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』を建設しています。エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所として、多様な日本酒製造蔵やビール製造蔵と協業し、多様な未活用原料を用いて蒸留酒を生産していきます。現在一部をプレオープン中、グランドオープンは7月上旬予定。

プレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000018.000054781.html>



### **■ エシカル・スピリッツ株式会社**

「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」をモットーに、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸留所を運営する蒸留ベンチャーです。

2020年3月には、日本酒生産工程の最後に生成される酒粕を再蒸留してクラフトジンを生産及び販売し、その利益から酒米を酒粕提供元の蔵元に提供し、再度そこから日本酒を生産するという世界初の循環型「エシカル・ジン・プロジェクト」

The Ethical  
Spirits & Co.

ト」を始動。第1弾エシカル・ジン「LAST」はテーマを「飲む香水」とし、至高のアロマを実現したフレーバード・ジンとなっています。

2021年1月には、エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』を東京蔵前に建設。「Crafting the New Luxury（新たな嗜好価値を象る）」をミッション掲げ、世界をリードするサステイナブルなスピリッツブランドを目指します。

代表取締役CEO：山本祐也

共同発起人：魚住 りえ, 小野 力, 加藤 咲, 山口 歩夢

所在地：〒111-0051 東京都台東区蔵前3-9-3-4F

創業：2019年

事業：酒類(スピリッツ)の企画・製造及び販売

取得免許：スピリッツ製造

ブランド公式通販サイト：<https://shop.ethicalspirits.jp/>

Instagram：[https://www.instagram.com/ethical\\_spirits/](https://www.instagram.com/ethical_spirits/)

Twitter：[https://twitter.com/ethical\\_spirits](https://twitter.com/ethical_spirits)

Facebook：<https://www.facebook.com/ethicalspirits>

---

【本件に関するお問い合わせ先】

エシカル・スピリッツ株式会社 PRESS：中沢

Tel：03-6317-4286 E-mail：[contact@ethicalspirits.jp](mailto:contact@ethicalspirits.jp)