



2023年6月1日

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社



×

The Ethical
Spirits & Co.

ドーナツ×お酒(ジン)で“フードロス”をアップサイクル！ クラフトジン『LITTLE JOY SPIRITS』 『クラフトジン アップサイクル オールドファッション』

2023年6月2日(金)ナショナルドーナツデーより限定販売

～6月の金曜・土曜(17時～21時)@東京国際フォーラム店～

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:若月 貴子、以下:KKDJ)は、6月の環境月間に合わせ、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(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)とコラボレーションを実施。ドーナツのロス生地とロスグレースをボタニカルに使用したエシカルジン『LITTLE JOY SPIRITS(リトルジョイスピリッツ)』と、ジンの製造工程で発生する残渣を使用した『クラフトジン アップサイクル オールドファッション』を共同開発し、ナショナルドーナツデーである2023年6月2日(金)より一部店舗^{*1}にて限定販売します。



KKDJはこれまでも、ドーナツの製造過程で発生する“生地やグレースの余り”を肥料化するなどして、フードロス対策に取り組んできました。フードロスをはじめとした社会課題解決に注目が集まる今、改めて、KKDJが貢献できるKKDJらしい取り組みはないかと模索する中で、これまでも数々の素材をアップサイクルさせエシカルジンを蒸留してきたエシカル・スピリッツに出会い、今回のコラボレーションに至りました。

『LITTLE JOY SPIRITS』は、1937年からずっと変わらないレシピで作り続ける「オリジナル・グレースド®」のロス生地と、ロスグレースをアップサイクルし誕生したエシカルジンです。クリスピー・クリーム・ドーナツのスピリット“Little Joy”から名付けられ、ロスドーナツが生み出す笑顔のサイクルを表現しています。

ロス生地はそのまま蒸留するのではなく、一度焼いてビスケットにし、ロスグレースはキャラメリゼすることで甘みと香ばしさを際立たせました。さらに、シークワーサーやオレンジなどの柑橘をボタニカルに加えることで、『オリジナル・グレースド®』の優しい甘さが口に広がる感覚をほのかに再現しつつ、夏の夜にぴったりな爽やかさが吹き抜ける味わいに仕上げています。

『クラフトジン アップサイクル オールドファッション』は、エシカル・スピリッツの定番商品であるクラフトジン「LAST ELEGANT」を蒸留した後に残る残渣を使用したドーナツです。ジュニパーベリーやピンクペッパー・ラベンダー・カルダモンなど、ハーブやスパイスを砕き練りこんだケーキ生地に、「LAST ELEGANT」とその残渣を使った華やかな香りのアイシングでラインを描いています。フローラルな香りとピンクペッパーやカルダモン、そして花椒のスパイシーさで食欲を誘う一品です。

また、環境月間である6月の毎週金曜・土曜17:00～21:00は、クリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店で、コラボドーナツやオリジナルドリンクが楽しめます。初週の6月2日(金)・3日(土)の2日間限定で、『LITTLE JOY SPIRITS』を使用したカクテルなどもお楽しみいただけるPOP-UPも予定しています。

笑顔が生まれる瞬間を積み重ねていく、循環経済の実現に向けた“小さな取り組み”をお楽しみください。

《参考情報:商品情報》

『LITTLE JOY SPIRITS』

【販売期間】2023年6月2日(金)～なくなり次第終了

【販売時間】10:00～※店舗により販売時間が異なります

【販売店舗】エシカル・スピリッツ公式EC、東京リバーサイド蒸溜所(東京都蔵前)、
クリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店内で開催するPOP-UP(6/2～6/3 限定)

【販売価格】3,300円

【品目】スピリッツ(ジン)

【アルコール分】45%

【容器】375ml 瓶

【原料原産地名】粕取り焼酎(佐賀県製造)

【ボタニカル】ジュニパーベリー、ドーナツ生地(オーブンで焼いてクッキー状)、
グレーズ(キャラメリゼ)、シークワーサー、バレンシアオレンジ、
コリアンダーシード、アンゼリカルト、カルダモンパウダー



クリスピー・クリーム・ドーナツのドーナツ生地とグレーズを中心に、柑橘類と合わせて蒸留したドーナツの香ばしさと甘さを感じつつ、後味爽やかな夏の夜にぴったり一杯。トニックとソーダを半分ずつ入れて割る「ソニック」がおすすめです。

『クラフトジン アップサイクル オールドファッション』

【販売期間】2023年6月の毎週金曜・土曜

【販売時間】17:00～21:00

【販売店舗】東京国際フォーラム店

【販売価格】291円(イートイン 297円)

ジンを製造したあとに残るハーブやスパイスを生地に練りこんだ、アップサイクルなドーナツ。



『“エレガント”ハーブミルク』

【販売期間】2023年6月の毎週金曜・土曜

【販売時間】17:00～21:00

【販売店舗】東京国際フォーラム店

【販売価格】756円(イートイン 770円)

ジン“LAST ELEGANT”をベースにしたノンアルコールジンとミルクを合わせ、ジンジャーとパッションの香りを華やかにまとわせたノンアルコールカクテル。ひと振りのハーブパウダーがエレガントなアクセント。



《参考情報: イベント概要》

イベント名: 『HOT NIGHT』

開催場所: クリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店

開催日時: 2023年6月の毎週金曜・土曜 17:00~21:00

内容: エシカル・スピリッツとKKDJによる限定コラボレーションメニューの販売

限定コラボレーションメニュー:

- ・ジンの残渣をアップサイクルしたケーキドーナツ『クラフトジン アップサイクル オールドファッション』
- ・ジンと相性抜群のドーナツバーガー『マッケンチーズ(マカロニ&チーズ)』『パストラミビーフ&ポテト』
- ※イベント期間限定でピリッと辛い「シラチャーソース」のオプション付き
- ・ドーナツとの相性抜群のノンアルコールカクテル『“エレガント”ハーブミルク』



シラチャーソース

【6月2日(金)~3日(土)限定、エシカル・スピリッツによるPOP-UP】

2日間限定で、コラボレーションジン『LITTLE JOY SPIRITS』を使用したカクテルなどをお楽しみいただけるPOP-UPをクリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店内にて開催します。

開催日時: 6月2日(金)、6月3日(土) 17:00~21:00

POP-UP 限定コラボレーションメニュー:

- ・『LITTLE JOY SPIRITS』のボトル販売
- ・『LITTLE JOY SPIRITS』を使用した、『オリジナル・グレースド®』にぴったりのコーヒー風味のカクテル『コールドブリュージントニック』
- ・『ドーナツバーガー』との相性にこだわったトマト風味のカクテル『ELEGANT ブラッディサム』

※1 『LITTLE JOY SPIRITS(リトルジョイスピリッツ)』はエシカル・スピリッツ公式EC、東京リバーサイド蒸溜所(東京都蔵前)および、クリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店内で開催するPOP-UP(6/2~6/3 限定)にて、数量限定で販売。『クラフトジン アップサイクル オールドファッション』は、6月の毎週金曜・土曜 17:00~21:00 限定でクリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店で販売。

※コラボドーナツ、コラボドリンクは1日の販売数量に限りがあり、なくなり次第終了となります。

※この商品はジンを使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などのお召し上がりはお控えください

※シラチャーソースは期間中、なくなり次第終了となります。

※全て税込価格です。

※販売方法は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。