

クラフトジン「ALCHEMIAE 琉 New Moon GIN」 & 蒸留酒を嗜むための器「S-presso Cup」

沖縄をテーマに、辰巳蒸留所 & 陶芸家・今村能章氏と共同開発
LIQUID開業8周年を記念して2025年10月11日（土）よりLIQUID各店にて発売



Photo : Mitsuyuki Nakajima

沖縄を拠点に、飲むにまつわる物事を探究するプロジェクト〈LIQUID〉は、LIQUID開業8周年を記念して、2025年10月11日（土）より、クラフトジン「ALCHEMIAE 琉 New Moon GIN（以降、琉GIN）」と、蒸留酒を嗜むための器「S-presso Cup」をセットにしたスペシャルアソートを発売します。

（店舗ごとの発売スケジュールの詳細は3Pにをご参照ください）

「琉GIN」は、岐阜県郡上市の蒸留所〈辰巳蒸留所〉と共同開発した「沖縄」をテーマに沖縄本島や離島で育まれた豊かな恵みを詰め込んだ LIQUIDオリジナルのクラフトジン。

そして、「琉GIN」をはじめ蒸留酒を嗜むための器「S-presso Cup」（革の専用ケース付き）を、沖縄を拠点に作品を作り続ける陶芸家 今村能章氏が制作しました。

LIQUIDは、飲むことの新たな楽しみ方の提案として、辰巳蒸留所の「琉GIN」と、今村能章氏の「S-presso Cup」をアソートにしました。

エスプレッソを飲むかのように、S-presso Cupに琉GINを注ぎ、ストレートやオンザロックでお楽しみいただけます。またトニックを注げば、琉璃色の「琉GIN」は赤紫へと変色。その混ざり合う過程は、まるでアコークロー（島の言葉で夕暮れ時）のような美しく幻想的な情景を見せてくれます。

辰巳蒸留所は蒸留酒を、今村氏は珈琲を軸に、ものづくりに加え、独自の世界観により精神性が宿った空間や道具の提案し、飲み物が持つポテンシャルを超えた感動を追求し創造しています。

LIQUIDは「琉GIN」と「S-presso Cup」、両者のコラボレーションにより、沖縄に由来したクラフトジンの美味しさと、沖縄発の新たな嗜み方を通して、より深い沖縄の魅力をお届けしていきます。

製品概要

製品名	琉GIN × S-presso Cup Assortment
販売価格	¥ 39,900 (税込)
セット内容	「ALCHEMIAE 琉GIN New Moon GIN」 x 1 (箱付) 「S-presso Cup」 x 1 (革の専用ケース付)
セット販売数	70セット
	10月11日(土)より、先行納品分の全30点を販売。次回納品分の販売はLIQUIDのInstagramにてご案内します。 https://www.instagram.com/liquid_okinawa/

Information

正式名称	ALCHEMIAE 琉 New Moon GIN (アルケミエ・ル・ニュームーン・ジン)
略称	琉GIN (ル・ジン)



蒸留器:	カブト釜蒸留器
ベーススピリッツ:	吟香露、高田酒造場の米焼酎、ちこり焼酎
ボタニカル:	ジュニパーベリー、沖縄県産(マンゴー、パイナップル、パッションフルーツ、トゥルシー、ガラシ、コブミカン、スターフルーツ、胡椒の葉、月桃、バジル、パダンリーフ)、マジョラム、ローレル、和薄荷
浸漬:	郡上産バタフライピー、石垣島・もだま工房トゥルシー
生産本数:	172本
製造:	辰巳蒸留所
作品(ラベル):	柄澤齊
デザイン(ラベル):	BOOTLEG
企画・販売:	LIQUID

ABOUT「ALCHEMIAE 琉 New Moon GIN」

LIQUIDと辰巳蒸留所による取り組みは、2020年よりスタートし、以降定期的に、沖縄の恵みを詰め込んだ「琉GIN」を発表しています。

今回の「ALCHEMIAE 琉 New Moon GIN」は、2025年夏に沖縄で収穫された素材を豊富に使用しています。石垣島で栽培されたコブミカン、スターフルーツ、ハーブ&スパイス。宮古島の〈大福マンゴー園〉の完熟マンゴーや沖縄県産のパイナップルやパッションフルーツ。これら、沖縄本島や離島で育まれた豊かな恵みを中心に、3種類の焼酎をブレンドしたスピリッツに浸漬&蒸溜。さらに、バタフライピーと共に、石垣島のハーブ園〈もだま工房〉が化学農薬を使わずに有機肥料で栽培した4種のトゥルシー(ホーリーバジル)を蒸溜後の原酒に漬け込み、琥珀色のジンに仕上げました。なお、この琥珀色はアルカリ性の状態で、トニックや柑橘などの酸性の液体をいれると、琥珀色は赤紫色へと変化し、その過程は沖縄の言葉でアコークロー(夕暮れ時の意)のような美しい情景を見せてくれます。

テイスト:

琥珀色に染まった液体は、南国果実を想わせるフルーティーな香りとはのかな甘さにはじまり、ハーバルな味わい、爽やかなミンティーな余韻が、太陽、森、海を感じさせる、まさに、沖縄の気候風土を表現したクラフトジンに仕上がっています。

アートワーク:

ラベルの画は、木版画家・柄澤齊氏の作品を使用させていただいています。彫数の少ない版画ながら、いかなる感情にも見て取れる表情が印象的です。

Information

「S-presso Cup」



展開：	3 colors 写真左から Stardust、Beach、Moon
寸法*：	開口部直径 70mm、底面直径45mm、 高さ 53mm
容量*：	約70ml
付属：	専用革ケース
制作数(予定)：	70点
製作：	今村能章
企画・販売：	LIQUID

* 寸法・容量は個体差により前後することがあります

ABOUT 「S-presso Cup」

陶芸家 今村能章氏による「S-presso Cup」は、琉GINをはじめ少量の蒸留酒をストレートやオンザロックで楽しむための器。今村氏の代表作でもある「Espresso Cup」をベースに、琉GINをイメージソースに3色の作品を制作していただきました。内側がシルバーの器を純白金を、ゴールドの器には純金を焼き付けて、口当たりの質感を高めています。常に愛用いただけるように持ち運びできる専用ケースも付属。

「S-presso Cup」の命名について

“presso” はイタリア語で「身近、仲間」などの意味を持ちます。

Spirit（精神）、Spirits（蒸留酒）、Special（特別な）などの“S”からスタートするものごとを、身近に楽しめるような器になればという想いから命名しました。

取り扱い店舗

1. LIQUID THE STORE

2025年10月11日（土）13:00より販売

住所：沖縄県那覇市壺屋1-1-21 1F

営業時間：13:00-19:00 火水木曜定休

2. LIQUID TESIO STORE

2025年10月11日（土）11:00より販売

住所: 沖縄市中央1-10-3 TESIO店内

営業時間: 11:00-18:00 月曜定休

3. LIQUID ONLINE STORE

<https://store.liquid.okinawa>

2025年10月末より販売

販売時期の詳細は、LIQUIDアカウントのInstagramにてご案内します。

https://www.instagram.com/liquid_okinawa/

関係者プロフィール

辰巳 祥平 Shohei Tatsumi <https://www.facebook.com/TatsumiDistillery>

辰巳蒸留所代表・蒸留家。1986年生まれ。東京農業大学で醸造学を専攻。在学時より日本各地80軒以上の酒蔵を巡り、日本酒、ワイン、焼酎、泡盛など、あらゆる酒造りを経験。卒業後、海外でも酒のルーツを探求し、2017年6月、岐阜県・郡上八幡に個人で辰巳蒸留所を構える。

今村能章 Yoshiaki Imamura https://www.instagram.com/yoshiaki_imamura/

- 1984年 兵庫県生まれ。
- 1994年 未確認生物に興味をもつ。
- 2003年 沖縄県立芸術大学陶芸専攻に入学。窯の中で溶けて変化する鉱物や釉薬に興味をもつ。
大学院に進学後、重力の可視化を試みた作品を制作。
- 2013年 アトリエを構える。以後実験的な作品に加え、器類の制作も始める。
- 2017年～ 沖縄県立芸術大学・非常勤講師



「琉GIN」ストレート時は瑠璃色ですが、トニックや柑橘を入れるとアコークローを思わせる赤紫に変化します



「琉GIN」ボトル



「S-presso Cup」は3種

LIQUID リキッド

沖縄を拠点に、飲むにまつわる物事を探究する LIQUID は、飲むための道具や飲み物を扱う共同売店所“LIQUID THE STORE”を那覇市壺屋に、その支店として自家製ハム&ソーセージ専門店 TESIO店内で”LIQUID TESIO STORE”を運営。

また、島々の造り手たちと共に、島々の大地の恵みを活かした、飲み物づくりを探究するレーベル”ISLANDS BEVERAGE”などを展開し、オリジナルのジンやノンアルコールドリンクを開発しています。

LIQUID を主宰する村上純司は、沖縄を中心に、全国で商品、店舗、施設、地域などの企画開発をはじめとするブランドの構築に取り組んでいる。

LIQUID THE STORE リキッド ザストア

沖縄を拠点に飲むことを探究するプロジェクト<LIQUID>による、飲むことに焦点をあてた沖縄の共同売店所。飲むための道具や食器を扱うギャラリー、ナチュラルワインをはじめ日本酒や蒸留所などの飲み物を扱う酒屋、立飲みが楽しめる角打ちスタンド、自家製ハム&ソーセージ専門店TESIO那覇店を併設。

住所：沖縄県那覇市壺屋1-1-21 1F

営業時間：13:00-19:00 火水木曜定休



Photo : Mitsuyuki Nakajima

LIQUID TESIO STORE リキッド テシオストア

2025年8月、自家製ハム&ソーセージ専門店TESIO店内の一角にある、LIQUIDの酒小屋「LIQUID TESIO STORE」がリニューアルしました。ウォークイン式のワインセラーには、ドイツ製法で仕立てるTESIOのハム&ソーセージと合わせて、ドイツのナチュラルな造りのワインを中心にセレクト。沖縄県内外のジンやラムなどのスピリッツ、クラフトビールや日本酒、また車社会に配慮したオルタナティブアルコール（ノンアルコール）も並びます。TESIO自慢のハム&ソーセージをはじめ、店内に展開する「TESIO SNACK STORE」のホットドッグなどの飲食メニュー、＜HINETTERY＞のグロッサリーとともに、ぜひお楽しみください。

住所: 沖縄市中央1-10-3 TESIO店内

営業時間：11:00-18:00 月曜定休



Photo : Mitsuyuki Nakajima

プレスお問い合わせ先

HOW INC.

TEL 03-5414-6405

MAIL pressrelease@how-pr.co.jp

お客様からのお問い合わせ先

LIQUID THE STORE（金曜、土曜、日曜、月曜、13:30-19:00）

TEL 098-988-3607

INSTAGRAM https://www.instagram.com/liquid_okinawa