

アイランズ ビバレッジ

LIQUID主宰の飲料レーベル『ISLANDS BEVERAGE』の新作ジン

沖縄と台湾に由来した泡盛とラムがベースのいちごチョコレートジン
「A CHOCOLATE GIN」発売飲むにまつわるプロジェクト<LIQUID>泡盛蔵<瑞穂酒造>
チョコレート専門店<TIMELESS CHOCOLATE>。沖縄の3社による共同開発

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>が主宰する、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（アイランズ ビバレッジ）>より、沖縄県産と台湾産の泡盛をベースに、沖縄県産の「いちご」と台湾・屏東産の「カカオ」をキーボタニカルに使用した、新作のアイランドジン「A CHOCOLATE GIN（エー チョコレート ジン）」が、2023年7月1日（土）に発売されました。

第3弾となるアイランドジンは、「いちごチョコレート」がテーマ。酒造りのパートナーに泡盛蔵<瑞穂酒造>と、香りのキーとなる台湾産カカオの選定&焙煎にチョコレート専門店<TIMELESS CHOCOLATE>を迎え、沖縄の3社で共同開発しました。

※第1弾：「O LEMON GIN」2020年12月発売 第2弾：「T CACAO GIN」2021年1月発売

<瑞穂酒造>の泡盛とラムをベースに、南国のいちごと台湾のカカオが織りなす、南国版アポロチョコレートのような愛らしい香りと味わいのこの新作は、<TIMELESS CHOCOLATE>が提携する台湾の農園で有機栽培された希少なカカオ豆を、部位ごとに相性の良い泡盛に浸漬、蒸溜しました。また、香りの要素として、ジュニパーベリー、沖縄県産のピーチパイン、コリアンダーシード、台湾産香辛料のマーガオを使用しています。沖縄県産の香り高い「いちご」を浸漬し、いちごの味わいとロゼ色が表現されています。

第1弾、第2弾同様、ラベルには、沖縄が抱える問題をあらゆる手法で描きつづけた、沖縄県出身の美術家・TOM MAX（真喜志勉 1941～2015年）氏が1975年に制作した作品の一部を使用。ボトルを包む包装紙には、同作品全体を2色で印刷したものの使用しています。

起源は薬用酒と伝わる、蒸留酒のジン。沖縄と台湾、隣接する2つの島で育まれた、素材、技術、芸術の融合により産まれた、アイランドジン=命薬（ぬちぐすい）が新たに完成しました。

なお、今回、第2弾の「T CACAO GIN」の2nd Batchも同日に発売します。詳細は3P、4Pをご覧ください。

商品情報



<商品仕様>

ブランド名	ISLANDS BEVERAGE
商品名	A CHOCOLATE GIN
発売日	2023年7月1日（土）
ベーススピリッツ	瑞穂酒造 泡盛（沖縄県製造、台湾製造） ラム（沖縄県製造）
ボタニカル	ジュニパーベリー、沖縄県産いちご、台湾産カカオ、 台湾産マーガオ、沖縄県産ピーチパイン、 沖縄県産コリアンダーシード

<クレジット>

アルコール度数	48%
容量	500ml
価格	7,700 円（税込）
生産本数	300本 / 1st Batch
販売店舗	LIQUID THE STORE（沖縄）他
開発 & 製造	瑞穂酒造
カカオ選定 & 焙煎	TIMELESS CHOCOLATE
アートディレクション & デザイン	BOOTLEG
作品（ラベル、包装紙）	真喜志勉（TOM MAX）
作品協力	真喜志民子、Luft
製造元	瑞穂酒造株式会社
企画・監修	村上純司（LIQUID）

商品詳細

<製造方法>

今回、選定した「カカオ」は、TIMELESS CHOCOLATEが提携する台湾・屏東県の農園で有機栽培された希少なものの。カカオ豆は、ニブ（実）とハスク（外皮）に分け、各部位と相性のいい泡盛を厳選。ニブは沖縄製造の泡盛に、ハスクは台湾製造の泡盛に浸漬、蒸溜。また、ジンの香りのベースとなるジュニパーベリーをはじめ、沖縄県産のピーチパイン、コリアンダーシード、台湾産香辛料のマーガオを、それぞれ泡盛に浸漬、蒸溜。さらにその原酒に、沖縄県産の香り高い「いちご」を漬け込みました。泡盛ベースの原酒6種に、瑞穂酒造が主宰するラムプロジェクト<ONERUM>の多良間島産黒糖を使用した多良間島ラムの原酒を加え、全7種の原酒を独自に導き出したブレンド比率により調合して仕上げています。

<味わい>

南の島のいちごに由来する甘やかな香りが立ち上がり、マンゴーやライチ、バナナなどの南国フルーツのニュアンスが優しく甘美な果実感を醸し出します。そこにカカオ由来の大人びたミルクチョコレートが加わり、まさに南国版アポロチョコレートの味わいです。次第に味わいは変化し、ビターチョコレートの余韻と、微かにスパイシーなニュアンスをもたらします。

<飲み方>

泡盛がベースだからこそ、ストレートやロックでその深みを味わうことをおすすめしています。ソーダ割りでドライ&キュートなハイボール、いちごの味わいが際立つトニック割りも爽やかに楽しめます。飲み方を変えることで、食前、食中、食後酒としてもお楽しみいただける汎用性の高さも魅力のひとつです。

<色合い>

いちごに由来した、淡く色づいた口ゼカラー

アイランズ ビバレッジ

LIQUID主宰の飲料レーベル『ISLANDS BEVERAGE』の新作ジン

沖縄と台湾の恵みを抽出したカカオジン 「T CACAO GIN」 2nd Batch

飲むにまつわるプロジェクト<LIQUID>泡盛蔵<瑞穂酒造>

チョコレート専門店<TIMELESS CHOCOLATE>。沖縄の3社による共同開発



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 (リキッド)>が主宰する、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 (アイランズビバレッジ)>より、沖縄県産と台湾産の泡盛、沖縄県産のラムをベースに、台湾・屏東産カカオをキーボタニカルに使用したアイランドジン「T CACAO GIN (ティ カカオ ジン)」の2nd Batchが、2023年7月1日 (月) より発売されました。

2021年1月に発売した「T CACAO GIN」1st Batchのレシピを大幅にリニューアルした2nd Batchの新たなテーマは、「台湾・屏東産カカオ」が持つ南国フルーツとしての魅力、チョコレート原料としての魅力を丸ごと表現すること。前回同様、酒造りのパートナーに泡盛蔵<瑞穂酒造>、香りのキーとなる台湾産カカオの選定&焙煎にチョコレート専門店<TIMELESS CHOCOLATE>を迎え、LIQUIDを含めた沖縄の3社で共同開発しました。

瑞穂酒造の泡盛とラムをベースに、TIMELESS CHOCOLATEが提携する台湾の農園で有機栽培された希少なカカオ豆を、部位ごとに相性の良い泡盛に浸漬、蒸留しました。また香りの要素として、ジュニパーベリー、沖縄県産のピーチパイン、コリアンダーシード、台湾産香辛料のマーガオを使用しています。南の島を想起させる甘やかな香り、南国の果実感とチョコレートのような味わいを感じさせる、カカオの魅力を堪能できる仕上がりになっています。

ラベルには、沖縄が抱える問題をあらゆる手法で描きつづけた、沖縄県出身の美術家・TOM MAX (真喜志勉 1941~2015年)氏が2014年に制作、現在、沖縄県立博物館・美術館が所蔵している作品「黙視」の一部を使用させていただきました。またボトルを包む包装紙は、同作品全体を2色で印刷したものです。

起源は薬用酒と伝わる、蒸留酒のジン。沖縄と台湾、隣接する2つの島で育まれた、素材、技術、芸術の融合により産まれた、アイランドジン=命薬 (ぬちぐすい) が、2年半の月日を経て、リニューアルし完成しました。

商品情報



<商品仕様>

ブランド名	ISLANDS BEVERAGE
商品名	T CACAO GIN
発売日	2023年7月1日（土）
ベーススピリッツ	瑞穂酒造 泡盛（沖縄県製造、台湾製造） ラム（沖縄県製造）
ボタニカル	ジュニパーベリー、台湾産カカオ、台湾産マーガオ、 沖縄県産ピーチパイン、沖縄県産コリアンダーシード

<クレジット>

アルコール度数	48%
容量	500ml
価格	7,150 円（税込）
生産本数	200本 / 2nd Batch
販売店舗	LIQUID THE STORE（沖縄）他
開発 & 製造	瑞穂酒造
カカオ選定 & 焙煎	TIMELESS CHOCOLATE
アートディレクション&デザイン	BOOTLEG
作品（ラベル、包装紙）	真喜志勉（TOM MAX）
作品協力	真喜志民子、Luft
製造元	瑞穂酒造株式会社
企画 & 監修	村上純司（LIQUID）

商品詳細

<製造方法>

今回、選定した「カカオ」は、TIMELESS CHOCOLATEが提携する台湾・屏東県の農園で有機栽培された希少なものの。カカオ豆は、ニブ（実）とハスク（外皮）に分け、各部位と相性のいい泡盛を厳選。ニブは沖縄製造の泡盛に、ハスクは台湾製造の泡盛に浸漬、蒸溜。また、ジンの香りのベースとなるジュニパーベリーをはじめ、沖縄県産のピーチパイン、コリアンダーシード、台湾産香辛料のマーガオを、それぞれ泡盛に浸漬、蒸溜。泡盛ベースの原酒6種に、瑞穂酒造が主宰するラムプロジェクト<ONERUM>の多良間島産黒糖を使用した多良間島ラムの原酒を加え、全7種の原酒を独自に導き出した、「T CACAO GIN」用のブレンド比率により調合して仕上げています。

<味わい>

マンゴーやライチ、バナナなど、南の島を想起させる甘やかな香り。凝縮された甘美な南国の果実感、ミルクチョコレートのニュアンス。次第に味わいは変化し、ピターなチョコレートの余韻と、舌をピリッと刺激するスパイシーな印象が残ります。

<飲み方>

泡盛がベースだからこそ、ストレートやロックでその深みを味わうことをおすすめしています。ソーダやトニック割りはもちろん、ミルク割も相性が良い飲み方です。カクテルであればネグローニもぜひお試しください。飲み方を変えることで、食前、食中、食後酒としてもお楽しみいただける汎用性の高さも魅力のひとつです。

参考情報

製造：瑞穂酒造



琉球国王尚泰王即位の年、1848年首里の地で創業。175年の歴史の中で、先人から受け継がれてきたフロンティアスピリッツのもと、人、自然、微生物と共生しながら、沖縄だからこそ、瑞穂酒造だからこそできる酒造りに、積極的にチャレンジしてきた。「一口で沖縄の魅力が伝わるクラフトジン」をコンセプトに、沖縄のさくら酵母仕込みの泡盛を使ったジン「ORIGI1848」シリーズも展開。2020年11月には、泡盛づくりの技術を再構築し、さとうきびを主原料とした、ラムを開発するプロジェクトチーム「ONERUM」を結成。ロンドンで50年以上に渡り開催されている酒類の品評会・インターナショナル ワイン&スピリッツ2021にて、3アイテムがゴールドを受賞、3部門8アイテム受賞している。

<https://www.mizuhoshuzo.co.jp>

カカオ選定及び焙煎：TIMELESS CHOCOLATE



2014年、沖縄初の "Bean to Bar" スタイルのチョコレート専門店として誕生。原料のサトウキビと世界中から厳選したカカオ豆の素材にこだわり、人工的に作られた素材、保存料、乳化剤、カカオバターなどは一切使用せず、原料から一貫して製造。カカオ豆は自家焙煎する事で味わいを引き出している。さらに指定農園を立ち上げ、サトウキビづくりも実践。特徴の異なるサトウキビと合わせる事で、自然本来の魅力を最大限に活かし表現する沖縄でしか表現できないオリジナルのチョコレートづくりを実現している。2020年沖縄県知事賞を受賞。

<https://timelesschocolate.com>

作品：真喜志 勉 (TOM MAX)



美術家。沖縄県那覇市出身。TOM MAXの愛称で知られる。1960年当時、アメリカ占領下の沖縄からパスポートを持って多摩美術大学絵画科油画専攻に入学、卒業後に帰郷。美術団体などには所属せず、70年代以降ほぼ毎年個展を開催し、約50年にわたり新作を発表し続けた。また、本土復帰直後の1972年から約1年、ニューヨークに渡り、現地のアートシーンや文化にも触れた。ネオ・ダダやポップ・アートの手法も織り交ぜながら沖縄の同時代を表現する独自の作風を切りひらいた。「絵画教室ぺんとはうす」を主宰し、後進の育成にも力を注いだ。2015年急逝。

写真: 岡本尚文

商品企画および監修、販売：LIQUID



沖縄を拠点に「飲む」にまつわる物事を探究する、村上純司によるプロジェクト。

沖縄県那覇市にある「飲む」ことに焦点をあてた共同売店所“LIQUID THE STORE”では、飲むための道具を扱う<GALLERY>、ナチュラルワインを専門に扱う<CELLAR>、茶葉や珈琲から日本酒までの飲み物を扱う<PANTRY>、立ち飲みができる飲食エリアの<STAND>、4つの「飲む」を提供。

店内には、沖縄市コザにある自家製ハム&ソーセージ専門店TESIOの那覇店<TESIO 2x>(テシオニカケル)と、北谷町のチョコレート専門店TIMELESS CHOCOLATEによるコーナーショップ<LIL by TIMELESS>(リルバイタイムレス)も併設。沖縄の食の造り手たちとともに、「飲み合わせ」を提案しています。

LIQUID THE STORE：沖縄県那覇市壺屋1-1-21 1F

また、主宰するレーベル<ISLANDS BEVERAGE>では、島々の造り手たちと共に、島々の恵みを活かしたオリジナルのお酒などを企画および開発。

沖縄を中心に「飲む」を探究し続けています。

<https://store.liquid.okinawa>

参考イメージ



カカオの木



彩り豊かなカカオの実



カカオの実の中



カカオの種

お客様からのお問い合わせ先

店舗名. LIQUID
MAIL i@liquid.okinawa

プレスお問い合わせ先

HOW INC.
TEL 03-5414-6405
FAX 03-5414-6406
MAIL pressrelease@how-pr.co.jp