

“飲む” にまつわる専門店「LIQUID」の新店舗
「LIQUID テシオストア」2020年9月10日（木）オープン
沖縄県 沖縄市コザの自家製シャルキュトリー 専門店「TESIO（テシオ）」内

辰巳蒸留所によるLIQUID限定クラフトジン「First Essence New Moon 琉 Gin」同時リリース



沖縄を拠点に、「飲む」にまつわる専門店「LIQUID（リキッド）」は、2020年9月10日（木）、ショッピング形式で、新店舗「LIQUID テシオストア」をオープンします。
場所は、沖縄県沖縄市、コザ*の自家製シャルキュトリー専門店「TESIO(テシオ)」内。

TESIOのハムやソーセージに、そして、コザの街の食にも合うような、茶葉からお酒までの飲み物を厳選して販売します。

オープンを記念し、岐阜県の岐阜県郡上八幡にてスピリッツの製造を行う辰巳蒸留所によるLIQUID限定クラフトジンや、櫻井焙茶研究所によるオリジナル茶葉など、スペシャルな商品もご用意しています。

TESIO店内の什器設計は、Luftが手がけました。

新型コロナウイルス感染拡大の状況が落ち着いた折には、角打ちスタンドの営業も予定しています。

*コザ：沖縄市の中心市街地であるコザ十字路から胡屋地区、中の町地区まで広がる文化圏の名称。

LIQUID テシオストア店舗概要

住所. 沖縄県沖縄市中央1-10-3 TESIO店内 TEL. 098-953-1131

営業時間. 11:00-19:00 定休日. 月曜定休

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

什器設計: Luft

内装施工: 総合リフォーム株式会社

電気工事 & 配線デザイン: Banana concept inc.

店内サイン製作: サインスタジオREEF

ロゴデザイン: BOOTLEG

Special Thanks: TESIO

LIQUID テシオストア 取扱メーカーおよびインポーター

石川酒造場 (沖縄・スピリッツ)

ヴィナイオータ (茨城・主にイタリアから輸入した自然派ワイン)

鹿嶋パラダイス (茨城・クラフトビール)

金川製茶 (沖縄・紅茶)

グレーブリパブリック (山形・自然派ワイン)

クロスワインズ (世界から輸入した自然派ワイン)

コーヒーカウンティ (福岡・珈琲)

コチブルワリー (岡山・クラフトビール)

誠平 (沖縄・コーディアル)

辰巳蒸留所 (岐阜・スピリッツ)

瑞穂酒造 (沖縄・スピリッツ)

油長酒造 (奈良・日本酒 風の森)、他 ※50音順

LIQUID 3周年 & 「LIQUID テシオストア」オープン記念 限定クラフトジン

このたび、LIQUID 3周年 および「LIQUID テシオストア」オープンを記念し、岐阜県の辰巳蒸留所によるLIQUIDのための限定蒸留酒を販売します。

**「First Essence New Moon 琉 Gin」**

ベーススピリッツ

吟香露、ちこり焼酎

ボタニカル

ジュニパーベリー、パッションフルーツ、マンゴー、クチナシの花、エルダーフラワー、イエルバブエナ、タイム、チコリルート、バタフライピー

生産本数

85本

蒸留器

カプト釜蒸留器

アルケミエ辰巳蒸留所

2017年より、岐阜県郡上八幡にてスピリッツの製造をスタートした蒸留所。Alchemiae (アルケミエ) は、ラテン語で「錬金術師たち」の意味。世界中にいる錬金術師達の業を結集し、全ての人の魂を揺さぶるスピリッツを創りたいとの願いを込め屋号に名付けた。

LIQUID

2017年7月、沖縄県・宜野湾市嘉数にて開業。国内外から厳選した「飲む」にまつわる専門店として、飲むための道具を扱うギャラリーと、酒屋を主体としたLABO LIQUID（宗像発酵研究所内）を展開。LIQUID以外にも、企業やイベントの企画・監修や営業などの活動も行なっている。代表 村上純司。

ウェブサイト <http://www.liquid.okinawa>
 Instagram https://www.instagram.com/liquid_okinawa/
 Facebook <https://www.facebook.com/LIQUID2017/>

TESIO

2017年開業。ドイツ製法により仕上げる自家製のハム&ソーセージの専門店。店主の嶺井大地氏は、静岡の食肉加工の名店での修行から、約5年の歳月を経て、故郷の沖縄にて独立。沖縄県産の豚肉を使用した開発は難航を極め、開業予定日を2ヵ月ほど遅らせながらも完成した商品は、沖縄の素材とドイツ製法の技術が融合した、嶺井氏オリジナルのハム&ソーセージに。2018年には、3年に1度、ドイツで開催される食肉加工の国際コンテストIFFA（食肉業界最大規模の国際見本市）にて、出品した3品すべてが、金賞・銀賞を受賞。世界に通用する、沖縄の新たな味わいを造り出している。

受賞実績 ◆ビアシンケン/GOLD受賞 ◆HOTDOGフランク/GOLD受賞 ◆SAMURAI /SILVER受賞
 ウェブサイト <https://tesio.okinawa>

TESIOとLIQUIDの取り組み

共に2017年にオープンしたTESIOとLIQUIDは、同時期に開業した縁もあり、協業を行ってきました。これからも、新しいお店づくりを模索し実現していきます。

肉オデNSTAND「テキド」

ドイツ製法により肉で加工したおでん種「肉オデン」と、「飲み物」を提供するPOP UPイベント。県内および県外へ出店。

Salumeria69とのイベント

生ハムの伝道師、Salumeria69の新町賀信氏の来沖時に企画する、ハムとドリンクを楽しむイベント。

沖縄県の造り手とのイベント

沖縄・今帰仁村のレストラン・Atelier cafe bar 誠平や、北谷町に本拠を持置くTimeless Chocolateとの協業イベント。

街のイベント「Koza Super Market」

沖縄市のコザに拠点を置く多国籍かつ多種多様な24の専門店が、この日限りの趣向を凝らしたイベントを一斉にひらく、街のフェスティバルの企画および実施。約4000人近いお客さまにお越しいただきました。（2020年3月第一回目実施）



店舗に関するお問合せ先 TESIO
 商品に関するお問合せ先 LIQUID TEL. 098-894-8118
 掲載に関するお問合せ先 HOW INC. TEL. 03-5414-6405 MAIL. pressrelease@how-pr.co.jp