

LIQUID主宰の新レーベル『ISLANDS BEVERAGE』発足

島の恵みを抽出したアイランドジン「O LEMON GIN」

沖縄の泡盛蔵・石川酒造場をパートナーに迎え、レモンをメインに沖縄産ボタニカルを使用
12月25日（金）販売開始



沖縄県の飲むにまつわる専門店・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）』が、2020年12月発足しました。

第1弾は、泡盛をベースに、沖縄県産の特別なレモン、野草、スパイスなど、厳選したボタニカルを使用したアイランドジン「O LEMON GIN（オー レモンジン）」を発売いたします。

酒造りのパートナーに、泡盛をはじめ、ハイブルーフスピリッツ「ネイビーストレンジスクラフトジン」などを製造する、沖縄県西原町の泡盛蔵「石川酒造場」を迎え、共同開発しました。

香りのキーとなるボタニカルは、沖縄本島南部の数少ない農家で栽培される”コウスイレモン”という愛称がついた香り豊かな無農薬のレモンを使用。

黄緑色の若々しいレモンから、完熟した黄色いレモンまで、様々なレモンの香りを堪能できます。

ラベルには、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させていただきました。

沖縄で育まれた素材や技術、芸術の融合により産まれた、アイランドジンが完成しました。沖縄の奥深い味わいをお楽しみください。

今後、『ISLANDS BEVERAGE』では、お酒、お茶など、飲み物づくりに取り組んでまいります。今後の展開にもご注目ください。

『O LEMON GIN』 製造・テイスト・デザイン

製造

香りのキーとなるボタニカルは、沖縄本島南部の数少ない農家で栽培される”コウスイレモン”という愛称がついた香り豊かな無農薬のレモンを使用。2020年8月、緑色から黄色になる手前あたりの、香り高く果肉が瑞々しい状態のものを収穫。果皮は、石川酒造場の厳選した透明感ある泡盛に浸漬後蒸留。新たな取り組みとして、果肉に酵母を添加し、発酵により得られるレモンの奥行きのある果実香を、蒸留により抽出しています。さらにジュニパーベリーをはじめ、沖縄県産の野草やスパイスなどを厳選し、泡盛に浸漬&蒸留。全9種類のボタニカルから造った5種類の原酒を、独自に導き出したブレンド比により調合。57度というハイプールのジンに仕上げることで、ボタニカルの特徴を最大限まで引き出しています。

テイスト

黄緑色の若々しいレモンから、完熟した黄色いレモンまで、様々なレモンの香りを堪能できます。ライムのような爽快な柑橘の香り。蜜っぽい完熟した芳醇な果実感に、ほどよく添うハーバル感に清涼感のある余韻。南の島で実ったレモンの彩り豊かな香りの表情が移ろいます。トニック割、ソニック割はもちろんのこと、レモンハイのベーススピリッツとしても最適です。泡盛のように小さな酒器に注ぎ、ゆっくり嗜むのもおすすめです。

デザイン

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）氏による、1975年に制作された作品の一部分を使用させていただきました。また数量限定版の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。

『O LEMON GIN』 商品情報



商品名	O LEMON GIN 1st / ISLANDS BEVERAGE
発売日	2020年12月25日（金）発売
発売場所	LIQUID各店、オンラインストアなど 詳細は、LIQUIDのSNSで告知いたします。
ベーススピリッツ ボタニカル	石川酒造場製 泡盛 ジュニパーベリー、レモン、レモングラス、 レモンマートル、コリアンダーシード、カーブチー、 カラキ、ネコノヒゲ、クワンソウ ※ジュニパーベリー以外、すべて沖縄県産
アルコール度数	57%
容量	500ml
価格	¥5,000 + tax
生産本数	148本 / 1st batch ※2nd batch は2021年夏リリース予定
製造	石川酒造場
アートディレクション&デザイン	BOOTLEG
作品（ラベル）	真喜志勉（TOM MAX）
作品協力	真喜志民子, Luft
企画・監修	LIQUID

『O LEMON GIN』 参考情報

/ 製造 /



石川酒造場

1949年首里の地で創業。1990年西原町に移転し現在に至る。手間と職人の技術が必要な古来の仕込み方法にこだわり、醸造及び蒸留直後の新酒の貯蔵に甕を使用している。伝統的な泡盛造りにこだわる一方、「もろみ酢」や乳酸菌飲料の商品化など、新しい試みにも積極的に取り組む。沖縄原産のカラキヤタンカン、カーブチーなどをボタニカルと使用したフルーティーでスパイシー、かつ度数が57度と高く濃厚な味わいが楽しめる「ネイビーストレングスクラフトジン」は、日本のスピリッツ品評会・東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2020にて、シルバーメダルを受賞。

/ 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

/ 企画&監修 /



LIQUID LIQUID

飲むにまつわる専門店として、茶葉から自然派ワインまでの様々な飲み物と、工業製品や工芸品、古道具などの飲むための道具を、国内外から厳選して取り扱っている。また、企画・営業・監修など、商品、店舗、商業施設、地域などの開発業務にも携わる。

2017年07月 LIQUID 開業 / 宜野湾市嘉数1-20-17 *写真上段

2017年11月 LIQUID 宗像発酵研究所ストア 開業 / 宜野湾市嘉数1-20-7 *写真中段

2020年05月 LIQUID オンラインストア 開業 / store.liquid.okinawa

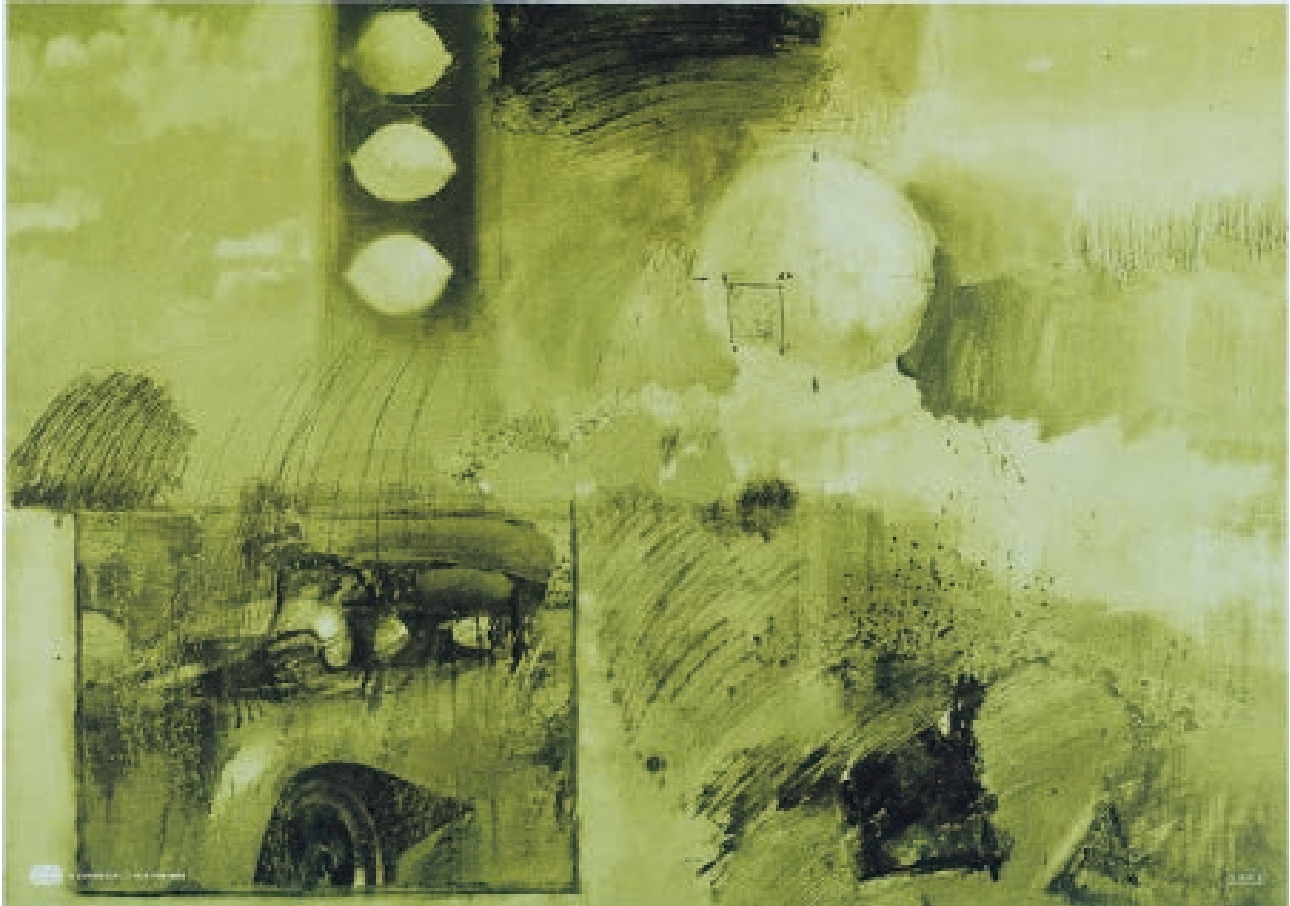
2020年09月 LIQUID テシオストア 開業 / 沖縄市中央1-10-3 *写真下段

2020年10月 ISLANDS BEVERAGE 発足

ISLANDS BEVERAGE ISLANDS BEVERAGE

LIQUIDが主宰するISLANDS BEVERAGEは、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。

『O LEMON GIN』 Photo Image



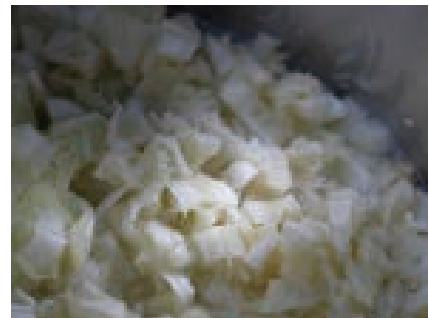
ラベルの作品を2色で印刷した包装紙



沖縄本島南部で栽培されている無農薬のコウスイレモン



泡盛に浸漬する前のレモン果皮



酵母添加前のレモン果肉

お客様からのお問い合わせ先

店舗名. LIQUID
TEL. 098-894-8118
FAX. 098-894-8119
WEB. <http://www.liquid.okinawa>
INSTAGRAM. https://www.instagram.com/liquid_okinawa
FACEBOOK. <https://www.facebook.com/LIQUID2017/>

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