

LIQUID主宰のレーベル『ISLANDS BEVERAGE』より新作リリース

島の恵みを抽出したアイランドジン「T CACAO GIN」

泡盛蔵・瑞穂酒造、チョコレート専門店・TIMELESS CHOCOLATEと共同開発

沖縄、台湾、東京にて、2021年1月下旬 同時期発売



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）」は、新作「T CACAO GIN（ティカカオジン）」を、沖縄、台湾、東京にて2021年1月下旬に同時期発売します。

「T CACAO GIN」は、沖縄と台湾で造られた2種類の泡盛をベースに、キーとなるボタニカルには台湾産カカオを使用したアイランドジンとなります。

2020年12月に発売した「O LEMON GIN」に続き、第2弾となる今回のコラボレーションには、2社のパートナーを迎えました。お酒造りは海外の品評会で高い評価を得る沖縄県那覇市首里の泡盛蔵「瑞穂酒造」を、ジンの香りのキーとなるカカオの選定及び焙煎については沖縄県中頭郡北谷町のチョコレート専門店「TIMELESS CHOCOLATE（タイムレスチョコレート）」の協力を仰ぎました。

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、2014年に制作した作品「黙視」の一部を使用させていただきました。ボトルを包む包装紙は、同作品全体を2色で印刷したものを使用しています。

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、新たなアイランドジン=命薬（ぬちぐすい）が完成しました。

商品情報



ブランド名	ISLANDS BEVERAGE
商品名	T CACAO GIN 1st / ISLANDS BEVERAGE
発売日	2021年1月27日（水）伊勢丹新宿店 2021年1月29日（金）LIQUID各店、台湾 販売方法の詳細はLIQUIDのSNSで告知します。
ベーススピリッツ	瑞穂酒造泡盛（沖縄県製造、台湾製造）
ボタニカル	ジュニパーベリー、カカオ（台湾産）、 ピーチパイン（沖縄県産）、 コリアンダーシード（沖縄県産）
アルコール度数	48%
容量	500ml
価格	¥5,000 + tax
生産本数	218本 / 1st batch ※ 2nd batch は2021年秋リリース予定
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
作品所蔵元	沖縄県立博物館・美術館
製造元	瑞穂酒造株式会社
カカオ選定及び焙煎	TIMELESS CHOCOLATE
企画&監修&販売元	LIQUID

商品詳細

カカオ

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クリオ口種、ファラストロ種、トリニタリオ種の3品種。カカオ豆は、ニブ（実≒胚乳）とハスク（外皮）に分け、各部位に相性のいい泡盛を厳選しました。

蒸溜

カカオのニブは沖縄・本部町のヒカンザクラから分離したさくら酵母で造った沖縄製造の泡盛に、外皮の殻（ハスク）は台湾産のお米を原料に造った台湾製造の泡盛に、それぞれ浸漬して蒸溜しています。さらにジンの香りのベースとなるジュニパーベリー、沖縄県産のピーチパイン、コリアンダーシードを泡盛に浸漬&蒸溜。カカオを含む複数の原酒を、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

南の島を想起させるフレッシュかつ甘美なカカオの香り、果物のようなフルーティさ、そしてダークチョコレートのようなビターな余韻。カカオが魅せる、彩り豊かな表情をお楽しみいただけます。ストレートやロック、ジントニックはもちろん、ミルクも合います。ジンにカンパリ、ベルモットでつくるカクテル、カカオネグローニは、まさにチョコレートのような艶やかな味わいをお楽しみいただけます。

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」の一部分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。

参考情報

製造：瑞穂酒造 <https://www.mizuhoshuzo.co.jp>



琉球国王尚泰王即位の年、1848年首里の地で創業。170年余の歩みにおいて、常に道を切り拓き泡盛の文化を創ってきた。酒蔵へ龍が舞い降りる夢を見たことから築かれた天龍蔵は、県内で随一の規模の64万リットルの地下貯蔵タンクを有し、いち早く古酒造りに着手、古酒の魅力を届けてきた。「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、沖縄県は日本で一番早く桜が咲く地、沖縄のさくら酵母仕込みの泡盛を使ったジン「ORI-GiN1848」シリーズも展開。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 コンペティション2020にて、4アイテムが3部門に受賞、シルバー賞も受賞している。

カカオ選定及び焙煎：TIMELESS CHOCOLATE <https://timelesschocolate.com>



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。

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&販売元：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

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

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

2020年10月 ISLANDS BEVERAGE 発足

ISLANDS BEVERAGE

2020年発足。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

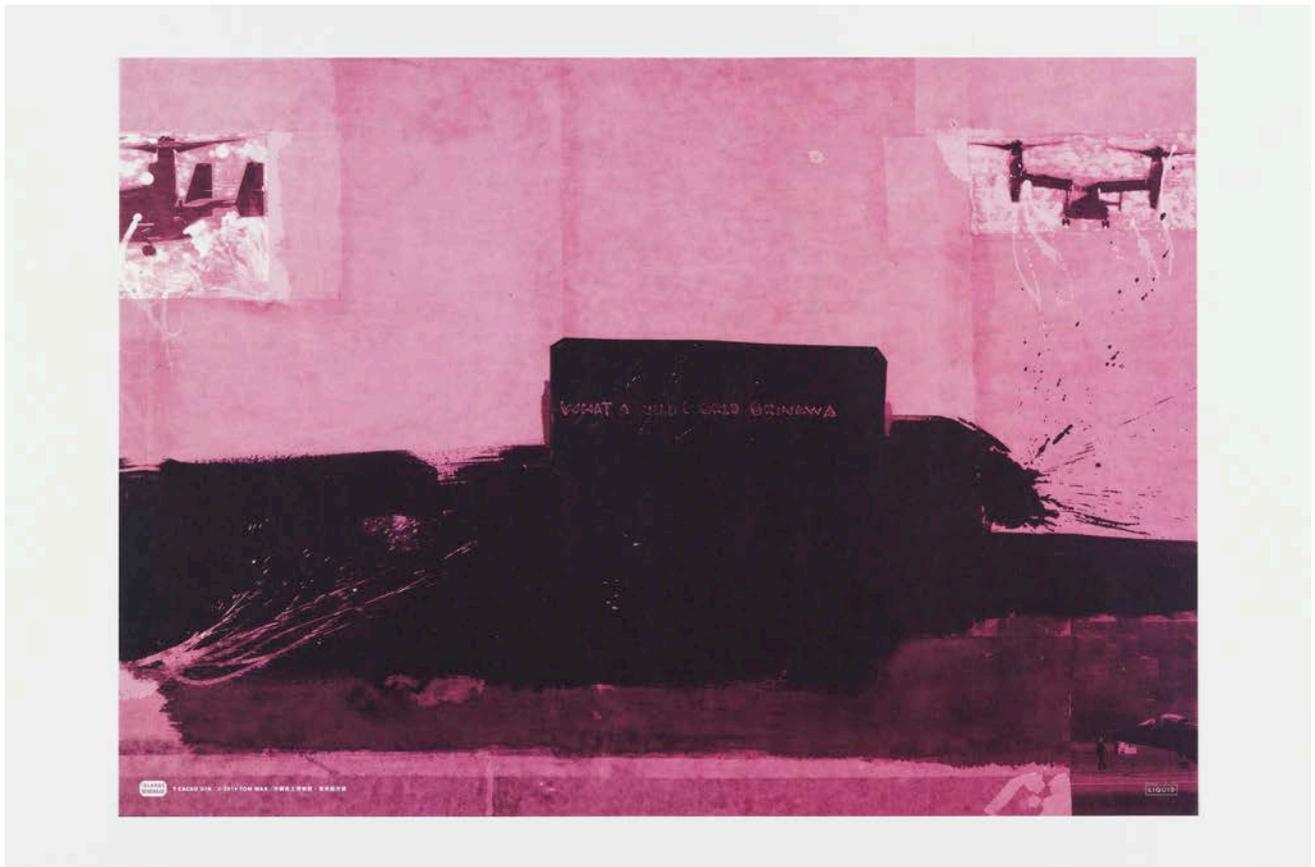
ISLANDS BEVERAGEのジンの第一弾として2020年12月にリリース。パートナーに沖縄の泡盛蔵・石川酒造場を迎え、レモンをメインに沖縄産ポタニカルを使用。次回発売は2021年夏の予定。



K BLACK TEA BLEND

国産紅茶グランプリにて3年連続グランプリを受賞した、沖縄の茶農園・金川製茶による無農薬の紅茶をベースに、櫻井焙茶研究所が四季折々の自然素材を調合して仕上げる南の島香るブレンドティー。

参考イメージ



ラベルの作品を2色で印刷した包装紙



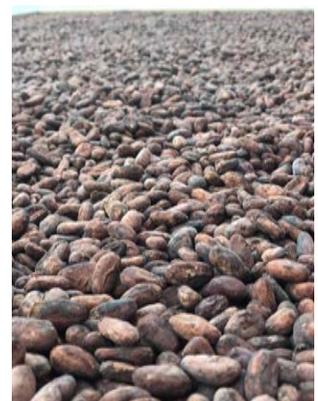
カカオの木



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
TEL. 098-894-8118
FAX. 098-894-8119
WEB. <https://store.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