



【ニュースリリース】

2025 年 12 月 3 日
ハウス食品グループ本社株式会社
エシカル・スピリッツ株式会社

JAPANESE SPICE “山椒” をクラフトジンに！

“山椒” の産地を宮崎県・熊本県で作り上げる

「産地形成プロジェクト」で収穫した実山椒を使用

「Spirits of Terroir -高千穂郷・奥阿蘇 山椒-」

エシカル・スピリッツ公式オンラインストア及び実店舗にて

2025 年 12 月 10 日（水）より数量・期間限定で発売

～ハウス食品グループ本社 × エシカル・スピリッツ 共同開発製品～

ハウス食品グループ本社株式会社（本社：東京都千代田区／代表取締役社長：浦上博史、以下ハウス食品グループ本社）は、エシカル・スピリッツ株式会社（本社：東京都台東区／代表取締役 CEO：小野力、以下エシカル・スピリッツ）と、新たな山椒の産地形成を応援するクラフトジン「Spirits of Terroir -高千穂郷・奥阿蘇 山椒-」を共同開発しました。



「Spirits of Terroir -高千穂郷・奥阿蘇 山椒-」

本製品には、ハウス食品グループ（ハウス食品グループ本社株式会社、株式会社ヴォークス・トレーディング）が、しいたけ専門問屋の株式会社杉本商店、南九州大学、生産者と共同で実施する、宮崎県高千穂郷・熊本県奥阿蘇における山椒の「産地形成プロジェクト」で収穫された実山椒を素材として使用しています。他にも、椎茸の軸やへべす、とうきび茶など、高千穂郷や奥阿蘇とゆかりのある素材を複数使用し、エシカル・スピリッツの素材の香りを生かす蒸留技術によって製造することで、山椒の“心地よい刺激”と“軽快な柑橘の風味”が味わえるスッキリした飲み口のクラフトジンが完成しました。2025 年 12 月 10 日（水）より、エシカル・スピリッツ公式オンラインストア及び蔵前にある東京リバーサイド蒸溜所併設オフィシャルストアにて、数量・期間限定で発売されます。

■【きっかけ】山椒の新たな可能性を広げる挑戦を、まずはクラフトジンで

ハウス食品グループは、杉本商店、南九州大学、生産者と共同で、宮崎県高千穂郷・熊本県奥阿蘇にて、生産者拡大とブランド化に向けた山椒の「産地形成プロジェクト」を進めています。

数少ない日本原産のスパイス（＝JAPANESE SPICE）の一つである山椒は、特有のしびれと華やかな柑橘系の香りが特徴です。近年は海外からも注目されており、日本のように山椒＝鰻という固定概念にとらわれず、スイーツやフレンチなどにも柔軟に活用されています。

一方、生産者の高齢化や自然災害により山椒の収穫量は大きく減少しているという危機感から、

“日本の貴重な資源である山椒を守り世界へ発信していくこと”を目的に本プロジェクトを2025年4月に本格始動、同7月に初収穫を実施し、2027年の本格販売に向けて、山椒のポテンシャルと製品展開の可能性を幅広く探索しております。

山椒の「産地形成プロジェクト」詳細：https://housefoods-group.com/newsrelease/pdf/newsrelease_20250422.pdf



エシカル・スピリッツとはこれまで、同社が販売するシグニチャージン『LAST ELEGANT』、『LAST ELYSIUM』の原材料の一部に、製品の製造過程で生じるハウス食品グループの未活用スパイス（シナモン、ローズマリー）を使用するといった協働を進めてまいりました。今回、「多様なスパイスや素材が使われているクラフトジンであれば、山椒の唯一無二の香りを生かし、新しい楽しみ方ができるのでは」と感じ、共同開発を提案いたしました。エシカル・スピリッツとしても、事業連携2つ目の取り組みとして、『新たな産地形成』により生まれた山椒の可能性に光を当てることに共感。調味料としての使用イメージが強い山椒をクラフトジンにする検証を意欲的に引き受けていただき、「産地形成プロジェクト」で収穫した山椒を活用したクラフトジンの開発をスタートするに至りました。

■【こだわり】山椒の産地である高千穂郷・奥阿蘇にゆかりのある素材で香りを表現。

山椒を“飲む”体験に昇華するにあたり、山椒特有の柑橘のような爽やかな香りを最大限生かしつつ、クラフトジンに馴染みのない方でも飲みやすいスッキリとした口当たりの一杯を目指しました。エシカル・スピリッツの皆様に尽力いただき、山椒の初収穫から約5か月という短期間で製品化にこぎつけることができました。

本製品には、生の柑橘のようなフルーティな風味が強い、乾燥する前の“実山椒”を使用しております。辛味を抑えつつも山椒本来の清涼感と奥行きを感じられる、和食にも洋食にも合う味わいに仕上げました。

また、クラフトジンに使用するボタニカル（素材）は、必須のジュニパーベリー以外は自由に組み合わせることができるので、今回は山椒の「産地形成プロジェクト」に関わる杉本商店の椎茸の軸や、高千穂産の釜炒り茶、宮崎県産のへべす、阿蘇産のとうきび茶など、産地に関連深いボタニカルを使用しました。ボタニカルを検討するにあたり、ハウス食品グループ本社とエシカル・スピリッツの担当者が一緒に地元の道の駅を複数周って吟味し、山椒の「相棒」探しに奮闘しました。高千穂郷・奥阿蘇の地域性を感じていただける自信作です。



「Spirits of Terroir -高千穂郷・奥阿蘇 山椒-」
に使用している素材
(山椒・へべす・釜炒り茶・椎茸の軸・とうきび茶)

▼使用した主なボタニカル

- メイン：高千穂郷・奥阿蘇産の実山椒
- その他：杉本商店の椎茸の軸、高千穂産釜炒り茶、宮崎県産へべす、阿蘇産とうきび茶

▼香りの変化

●トップノート（最初の香り）

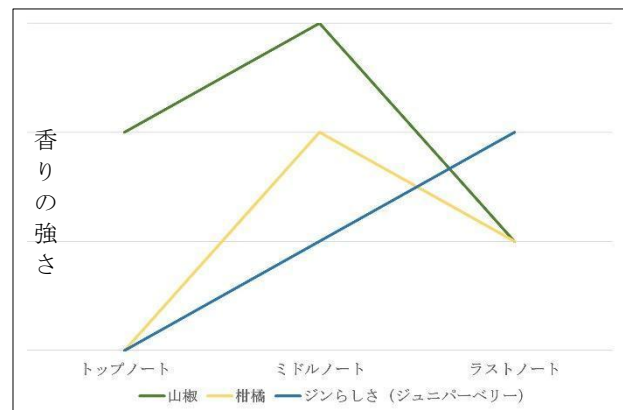
華やかに山椒が香る。清涼感があり瑞々しい印象。

●ミドルノート（中間で感じる香り）

山椒の刺激に加えて、柑橘の甘みをしっかりと感じる。

●ラストノート（残り香）

山椒の余韻だけでなく、ジンらしいジュニパーベリーのキレの良いアクセントが続く。



＜エシカル・スピリッツ 東京リバーサイド蒸溜所 工場長 コメント＞



エシカル・スピリッツ
東京リバーサイド蒸溜所 工場長
新納 啓

山椒の要素を十分に感じつつ、強すぎないバランスを意識して造り上げました。

スッキリした切れの良い飲み口で、山椒の心地よい刺激と軽快な柑橘の風味でありながら、軽すぎないしっかりした厚みのある酒質が特徴です。

クラフトジン 1 に対して、ソーダ 3～4 での割り方がおすすめです。水炊きや唐揚げ、白菜の浅漬けなど、身近な食事に合わせやすい味わいに仕上がっているので、好みの濃さでお楽しみいただければと思います。

■製品概要

製品名：Spirits of Terroir -高千穂郷・奥阿蘇 山椒-

価格：3,200 円（税別）

アルコール度数／内容量：45 度／375ml

販売チャネル：

【オンライン販売】 エシカル・スピリッツ 公式オンラインストア

URL：<https://shop.ethicalspirits.jp/products/spirits-of-terroir-sansho>

【店舗販売】 エシカル・スピリッツ オフィシャルストア

住所：東京都台東区蔵前 3-9-3 1F（東京リバーサイド蒸溜所内）

【店舗販売】 バー・ダイニング『Stage by Ethical Spirits』

住所：東京都台東区蔵前 3-9-3 2F（東京リバーサイド蒸溜所内）

発売日：2025 年 12 月 10 日（水）

販売元：エシカル・スピリッツ株式会社

■山椒の「産地形成プロジェクト」 今後の展望

まずは 2027 年の“高千穂郷・奥阿蘇山椒”本格販売に向けて、ハウス食品グループの山椒製品への活用・プレミアム山椒としてブランド化することに加え、お酒やスイーツへの活用といった様々な可能性も視野に入れて検討を進めてまいります。

また、ハウス食品グループとして、これまで「食」を通じて培ってきた知見や技術、そして人と地域をつなぐ関係性を生かしながら、今後も新しい価値や体験を生み出す挑戦を続けてまいります。

■エシカル・スピリッツ 会社概要

・会社名：エシカル・スピリッツ株式会社

・所在地：東京都台東区蔵前 3-9-3 4F

・創業：2020 年

・事業概要：

未活用素材の価値を引き出すクラフトジンを通じて、東京・蔵前から世界へ、新たなものづくり文化を発信する蒸溜スタートアップ。

「消費者が一番美味しいと思うお酒から、新しい価値に出会える」社会を目指します。

エシカル・スピリッツコーポレートサイト：<https://ethicalspirits.jp/>