

TOKYO SPICE GIN

混沌としたトーキョーの夜に浮かび上がる、
味覚と嗅覚を刺激する未知の体験

Juniper Berry, Marigold Flower
Black Pepper, Chili Pepper, Ginger
Clove, Cardamom, Cinnamon
Coriander, Spearmint
Angelica, Licorice
Lemon, Amanatsu

Juniper Berry, Marigold Flower
Black Pepper, Chili Pepper, Ginger
Clove, Cardamom, Cinnamon
Coriander, Cumin, Spearmint
Angelica, Licorice
Lemon, Amanatsu

Handmade in Tokyo
Tokyo Hachioji Distillery

700ml
41%



TOKYO SPICE GIN

Juniper Berry, Marigold Flower
Black Pepper, Chili Pepper, Ginger
Clove, Cardamon, Cinnamon
Coriander, Cumin, Spearmint
Angelica, Liquorice
Lemon, Amanatsu

“トーキョースパイスジン”はその名の通り、刺激的なスパイスの風味が特徴的なクラフトジンです。ジンはジュニパーベリーを中心としたハーブで構成される蒸留酒ですが、ハーブの中でもスパイスに注目して味を構成し、一層の味わい深さと、新たな味の広がりをもたらし、カクテルとしてはもちろん、食中酒としても楽しめる、新面目なクラフトジンです。

Handmade in Tokyo
Tokyo Hachioji Distillery

700ml
41%



Image

“トーキョーハチオウジン”に続き、東京八王子蒸溜所が手がけた“トーキョースパイスジン”は、口に含むと、刺激的なスパイスと甘美なハーブの厚みのある味と香りが重なり合い、呼び合い、まるでアンサンブルを奏でるようです。

それは多種多様なものがモザイクのようにまじりあい、魅力を放つ東京の夜のよう。“トーキョースパイスジン”は、官能的な甘い優しさと誘惑、野生的な刺激と危険が混沌とし、化学反応を起こしながら留まることなく疾走し続ける東京の夜の街をイメージしてつくられたお酒なのです。

Taste

東京八王子蒸溜所が目指す伝統的でスタンダードなジンづくりという姿勢は変わらず、欧州から取り寄せたコーンスピリッツを使用し、味と香りは4段階で構成されています。

まずはそのアロマ。グラスに注ぎ顔を近づけるとふわりと鼻先に漂う芳香から、今までに味わったことのないジンとの出会いを予感し、ワクワクさせてくれます。そして口に含むと、トップノートはマリーゴールドの華やかで甘く香り高い味わいが、ボディとなるミドルノートはクローブ、シナモン、カルダモンで深みのある重厚感を、ラストノートはジンジャーと胡椒が刺激を与え、記憶に留まりながら爽やかな疾走感ある香りと味わいをもたらします。

口に含み喉を通っていく短い時間のなかで、さまざまなハーブとスパイスが絡み、混ざり合い、程よく脳内を刺激するので、カクテルとして、また食中酒としても楽しめる幅広いお酒となっています。

品名 : トーキョースパイスジン
価格 : オープン価格
アルコール分 : 41%
内容量 : 700ml
原材料名 : 原料用アルコール (EU製造)
製造者 : 株式会社大信
東京都八王子市市門田町 1213-4
製造所 : 東京都八王子市市門田町 1213-5

飲酒は20歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。



TOKYO HACHIOJI DISTILLERY
東京八王子蒸溜所

