

Ethical Spirits



Starring the hidden gem. 隠れた才能をステージへ。

東京・蔵前を拠点に、「『もったいない』素材の価値を引き出す新しいものづくりに挑戦するスタートアップ。



2020年2月、酒蔵が持つ余す酒粕焼酎から開発したプレミアムジンが創業のきっかけ。

酒粕を高付加価値化するプレミアムジンは、世界的品評会で金賞を受賞。

コロナ禍には余剰となったビールをプレミアムジンに変えるなど、

「『もったいない』の価値を引き出す」クラフトジン製造を展開。

LAST





代表取締役CEO 小野 力

1994年生まれ、東京都出身。
University College London 心理学部卒業。

Deloitte.
デロイト トーマツ

dotD



2020

2021

創業者である山本が発起人となり、
副業ベースにて共同創業。



SUNTORY



取締役 & 製造責任者 山口歩夢

1995年生まれ、千葉県出身。
東京農業大学大学院醸造学専攻卒業。

WAKAZE

ANTICICADA



2024

連続起業家で複数事業を持つ山本から
代表取締役を2024年1月に小野が引き継ぎ、
今の体制に。

① 酒粕と同じ境遇のフードロスは世界中での共通課題

全世界：
約13億 トン/年*

経済損失1兆ドル規模



酒粕など製造工程で
発生する副産物



規格外・傷などから
販売不可の農作物



賞味期限ルールで
納品できない製品

② 消費者体験の乖離

現状の「サステナブル」商品
(高い・味気ない・制約)

= 「機能・環境重視」

「もったいない」素材を「香り」や「味わい」という価値に変える = クラフトジン

原酒

+

ボタニカル

=

自由度の高い
期限のない蒸留酒へ



↑ ジンの唯一の定義である
ジュニパーベリー



LAST

日本の素材の美しさではなく、
「LAST」は日本の精神も伝えるプロダクト

LAST

The signature craft gin brand of Ethical Spirits

“LAST”という言葉には、“最後”と“続く”の2つの意味があります。

東京エシカルジン「LAST」は、

さまざまな場所で”最後”に残された素材に、

蒸留を通じて新たな価値をもたらし、“続く”ものへと変えていく、

エシカル・スピリッツのシグニチャーブランドです。



LAST EN -縁-



LAST ELYSIUM



LAST ELEGANT

70社以上の「もったいない」をジンへ。

Ethical Spirits

創業6年で100種類以上の未活用素材から、
130製品以上を開発



Food companies (food loss, etc.)

JOJOZ



Alcohol brands (Sake lees, surplus, etc.)



SUNTORY

ABInBev

WAKAZE

VERTERRE



ヤッホー
ブルーイング



Non-food companies & local governments



Sony Music™



JANU





JALラウンジのコーヒー粉を
ボタニカルに使用したジン



JAPAN AIRLINES



ライブ会場に贈られるお祝い花を
活用したオリジナルジン

Sony*Music*TM

世界での品評会にてトップ10に入り、日本トップの実績



Released in 2021

Released in 2024

Released in 2026



プロ：アジアトップ50バーでの提供実績





【2026年4月7日発売】

東京エシカルジン「LAST EN -縁-」

この縁、ひろがる

規格外の獺祭を蒸留した日本酒スピリッツをベースに、
Dole様、日本航空様、ハウス食品様含む10社以上の
「もったいない素材」をボタニカルとして使用。

「もったいない」を価値化する、
「ジャパニーズクラフトジン」の新しいスタンダードに。

希望小売価格（税別）：3,500円（700ml）

アルコール分：41%

獺
祭

