

報道関係者各位

2026年5月13日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ：ホテル・サステナビリティ

【ノーガホテル 上野 東京】

ジンジャーシロップの^{ざんま}残渣から生まれたクラフトジン。2026年5月13日より提供開始

— エシカル・スピリッツとのコラボによる地球に優しいエシカルジンの誕生 —

本ニュースリリースのポイント

1. レストランで廃棄されていたジンジャーシロップの残渣を活用したアップサイクルなエシカルジンの誕生
2. 台東区蔵前の「エシカル・スピリッツ」との共創によるサステナブルなものづくり
3. ノーガホテル上野のコンセプト「地域とつながる素敵な経験」を体現する地域活性化のための取り組み

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：平石浩介、以下「当社」）が運営するノーガホテル 上野 東京（以下「ノーガホテル上野」）は、Ethical Spirits（以下「エシカル・スピリッツ」）とのコラボレーションにより、ホテル内レストラン「ビストロ・ノーガ」におけるジンジャーシロップの製造工程で生じる生姜の搾りかすをアップサイクルしたクラフトジンを協創いたしました。本商品は、2026年5月13日（水）より同レストランにて提供開始いたします。



「ノーガホテル上野」は、ブランドコンセプトの『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』を元に、『CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく』をホテルテーマとして、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、ホテルだけでなくホテルを取り巻く周辺の魅力を伝えています。

台東区蔵前にある「エシカル・スピリッツ」は、その名が示す通り、多様な“もったいない素材”を蒸留原料とし、独自のクラフトジンを企画・開発する蒸留スタートアップです。ビストロ・ノーガは同社のサステナブルな理念に共感し、ジンジャーシロップの製造工程で生じ、これまで廃棄していた生姜の搾りかすに着目。アップサイクルによる新たな価値創造を目指して、この度のクラフトジン「Distiller's CUT TAITO Action with Bistro NOHGA」をコラボ開発。5月13日（水）より同店にて提供開始いたします。ジンジャーとスパイスの刺激とハーブのグリーンな清涼感が心地よく交わった初夏にふさわしい甘口のジンに仕上がりました。

「ビストロ・ノーガ×エシカル・スピリッツクラフトジン」概要

- ◎名称： Distiller's CUT TAITO Action with Bistro NOHGA
 - ◎品目： スピリッツ（ジン）
 - ◎アルコール分： 47%
 - ◎原材料： スピリッツ(エシカル・スピリッツ製造)、ジュンパーベリー、レモンピール、アンジェリカルート、レモングラス、リコリス、ホップ、グリーンコリアンダーシード、スペアミント、月桃、マーガオ、レモンティーツリー、ジンジャーシロップの残渣（生姜の搾りかす）
 - ◎価格： 本製品を使用したカクテル 950 円～（税込み）
- ※「ビストロ・ノーガ」での提供を中心に、台東区内で限定販売。エシカル・スピリッツでは、「東京リバーサイド蒸留所併設オフィシャルストア」および「Bar&Dining Stage」にて販売。（在庫がなくなり次第終了）

■ Distiller's CUT TAITO Action とは

ジンの蒸留において、通常は製品化されない蒸留の最初（ヘッド）と最後（テール）の部分をベーススピリッツとして活用し、新たなボタニカルを加えて再蒸留するジンシリーズが『Distiller's CUT』です。蒸留工程における重要な判断である「カット」によって切り分けられ、これまで製品化されることのなかったヘッドとテールに新たな価値を見出して生まれました。バージョンごとに味わいが異なる数量限定のシリーズで、エシカル・スピリッツが運営する蒸留所「東京リバーサイド蒸留所」が位置する台東区における地域共創の取り組みとして誕生したのが『Distiller's CUT TAITO Action』であり、「Distiller's CUT TAITO Action with Bistro NOHGA」は、その第 1 弾となります。

■ 今回のコラボレーションの背景

「エシカル・スピリッツ」の作り出す多様なコラボジンに憧れを持ちながら、同社と取引を重ねる中で、ビストロ・ノーガ独自のクラフトジンづくりへの思いが強まりました。今回、これまで廃棄していたジンジャーシロップの搾りかすから新しいジンが生まれる様子を目の当たりにし、“捨てられる素材を生かす”取り組みとともに念願を叶えていただき、心から嬉しく思い、サステナブルへの学びも深まりました。ジン本来の味わいをそのまま楽しめるソーダ割りや、ほんのり甘さがあって飲みやすいトニック割りがおすすめです。

（ビストロ・ノーガ チーフ/黒木 章太郎）

■ ラベルデザインについて

台東区のアートギャラリー兼ワインバー「Atelier Cork & Tip」（久保友則氏）監修のもと、ホテル開業 5 周年を記念して、ホテルメンバーおよびゲストが約 3,900 個のワインコルクを用いて制作したアート作品のビジュアルを、ラベルデザインに採用しました。『廃棄されるコルクを価値あるものへ』という「Atelier Cork & Tip」の思いが、エシカル・スピリッツの掲げる『Nothing is Meaningless —無駄なモノは、ひとつもない。—』というフィロソフィーと深く共鳴することから、本商品を象徴するデザインとして使用しています。



【ホテル外観をコルクアートで表現】

■ メイキング動画

本商品のメイキング動画はこちら：https://www.youtube.com/watch?v=N2BI_HIRxQQ

「エシカル・スピリッツについて」

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留スタートアップ。

「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」社会を目指しています。

【社名】	エシカル・スピリッツ株式会社
【代表取締役 CEO】	小野力
【所在地】	東京都台東区蔵前 3-9-3-4F
【創業】	2020 年
【コーポレートサイト】	https://ethicalspirits.jp/
【Instagram】	https://instagram.com/ethicalspirits_jp
【X(Twitter)】	https://x.com/ethical_spirits

Ethical Spirits



「ビストロ・ノーガについて」

ビストロ・ノーガは、「ノーガホテル上野」の1階にあるレストランです。地域食材と自然な製法にこだわり、日本の四季を感じるフレンチベースのコンテンプラリー料理を、驚きと感動とともにお届けしています。

【正式名称】 Bistro NOHGA ビストロ・ノーガ

【営業時間】

朝食 / 7:00-10:00、ランチ / 11:30-14:00、カフェ / 14:00-18:00

ディナー / 18:00-22:30 (L.O./ コース 20:30・フード 21:30・ドリンク 22:00)

【店休日】 毎週火曜日 ※朝食のみ営業 (月によって変動あり。最新情報は公式サイトでご確認ください。)



【ご参考】これまでのノーガホテル上野での地元施設や人気店などとのコラボレーション実績例

ノーガホテル上野では、開業以来、地域の伝統工芸の工房や施設とコラボした、特別イベントを実施しています。

- 【東京国立博物館×NOHGA コラボレーション企画】桜・アート・食を楽しむプレミアム文化体験～お茶席付～
<https://www.nohgahotel.com/ueno/experience/detail/003056.html>
- 【伝統工芸と食のコラボレーション企画】五感で愉しむ江戸のものづくり体験 ～「東京銀器」日伸貴金属～
<https://www.nomura-hotels.co.jp/cms/files/news/n3250610105400216.pdf>
- 【開業 7 周年記念企画】ノーガホテルで、地域とつながる美味しさを
<https://www.nomura-hotels.co.jp/cms/files/news/n3251106142000264.pdf>

「NOHGA HOTEL UENO TOKYO」について

ノーガホテル 上野 東京は、「CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく」をテーマに、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、訪れるお客様にその土地ならではの文化や技術を体験していただけるよう、さまざまな取り組みを行っています。また、地元の工芸品やコラボ商品の館内での活用や販売で、地域経済の活性化にも貢献しています。さらに、特別なホテル内での展示会やイベントを通じて、地域の新しい魅力を発信するなど、宿泊のみならず、訪れる人々に忘れられない体験を提供することを目指しています。

- 【正式名称】 ノーガホテル 上野 東京
- 【総支配人】 掛川 智弥
- 【開業日】 2018 年 11 月 1 日
- 【所在地】 東京都台東区東上野 2 丁目 21-10
- 【TEL】 03-5816-0211（代表）
- 【総客室数】 127 室
- 【施設】 レストラン「ビストロ・ノーガ」
- 【公式サイト】 <https://nohgahotel.com/ueno>



NOHGA HOTEL
UENO TOKYO

「NOHGA HOTEL」について

NOHGA HOTEL（<https://www.nohgahotel.com/>）は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドです。その地域でしか体験できないことを提供し、旅する人々の心に深く残る瞬間をお届けします。地域が大切に育んできた文化や歴史に敬意を払い、その価値をさらに高める取り組みをしながら、あしたにつながる街づくりを常にイメージして、新たな価値を生み出し続けていきます。

「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ (<https://www.nomura-hotels.co.jp/>) は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の2つのブランドを運営しています。

「NOHGA HOTEL」 (<https://www.nohgahotel.com/>) は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。「庭のホテル 東京」 (<https://www.hotelniwa.jp/>) は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「ここに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供しています。

NOHGA
HOTEL



— 採用情報 —

野村不動産ホテルズでは、ホテル運営を共に担う人材を広く募集しています。

詳細は採用サイトをご覧ください。

<https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/>

【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課 (担当/赤羽)

TEL : 03-6809-3510