

# EVENT CONTENTS

イベントコンテンツ

NY からやってきたりんごのクラフトジン「NEVERSINK SPIRITS GIN」と TREX TORANOMON CAFE 喫茶師とスタッフ厳選日本酒、そして NEVERSINK SPIRITS GIN 公式アンバサダー甲田岳彦さんのコラボカクテルイベント開催！ NEVERSINK × 日本酒の甲田さんオリジナルカクテルやご来場された皆様が作れるカクテルワークショップまで大満足間違いなしのイベント！

## Booth 1 バーテンダー甲田さんによる COCKTAIL Free flow



銀座 Bar 武蔵のバーテンダー / NEVERSINK アンバサダー甲田さんが考案する NEVERSINK × 日本酒カクテルが飲める！日本酒大好き TREX スタッフが選定した日本酒とりんごのジン NEVERSINK を見事にマッチングさせたカクテル3種をぜひお楽しみください！

## Booth 2 自分で作る！ NEVERSINK × 日本酒でカクテルワークショップ！



カクテルを自分で作れる！？このイベントの目玉！NEVERSINK × 日本酒のカクテルを自分の発想と知恵を生かして自由に作れます！バーテンダー甲田さん、インポーター金子さん、日本酒好きスタッフとお話しながら自分だけのカクテルレシピを作りましょう！

FENTIMANS の  
トニックウォーターや  
変わった割材でも  
お楽しみいただけます！



## Booth 3 TREX 特製！りんごのおつまみ



あまーいりんごがおつまみに！？  
TREX の日本酒好きスタッフと料理長が  
NEVERSINK × 日本酒のカクテルにあう  
りんごのおつまみプレートを考案！  
やみつきになること間違いなし！

## Booth 4 NEVERSINK ブース



生産者の想いを届けるため、  
酒販店では取り扱っていない  
NEVERSINK がイベントで  
試飲できます！一度飲んだら  
あなたも恋に落ちるはず。。

What is  
NEVERSINK?



# NEVERSINK *meets* SAKE.

— NEVERSINK に恋した女性と、喫茶師とバーテンダーが出会ったら —

We love spirits. We love apples.  
We love our planet. And, we love you.



2020.3.1 [SUN]

13:00 - 15:00

@TREX TORANOMON CAFE



TREX TORANOMON CAFE  
TEL  
03-6435-7581  
ADDRESS  
〒105-0003  
東京都港区西新橋2丁目17-4



次世代インバウンドを目的に、サイクルツーリズムとカフェを軸とした店舗。ランチにはスピーディーかつボリュームある“TEISYOKU”を、夜は外国の方にご満足いただける日本の銘酒を味わう“SAKE BAR”として、地域に寄り添い、コミュニティの中心になるカフェを目指します。

NEVERSINK SPIRITS GIN × SAKE COCKTAIL EVENT

料金：¥3500 [tax in]

協賛：NEVERSINK SPIRITS JAPAN, (株)BECKPROJECT, 株式会社オーブ



## What is NEVERSINK?

ネバーシンクとは？

名称 / NEVERSINK SPIRITS GIN  
原産国 / アメリカ ( ニューヨーク州 )  
メーカー / Neversink Spirits  
アルコール度数 / 43%  
容量 / 750ml  
輸入販売元 / 株式会社 BECK PROJECT

### BOTANICAL

オレンジピール / レモンピール / グループフルーツピール / ジュニパー / コリアンダー / スターアニス / カルダモン / アンジェリカ / オリス / シナモン / エルダーフラワー

Neversink Spirits Gin は、ニューヨーク州のリンゴ 100% のベーススピリッツに、11 種類のボタニカルをブレンドして、バランスの取れた艶やかで花のような芳香のあるジンを作り出しています。我々は、リンゴとマッチする新鮮な柑橘類、スターアニス、カルダモン、シナモン、エルダーフラワー、そしてもちろん、ジュニパーベリーをチョイスしています。アイスキューブやお好みのジンカクテルでお召し上がりいただくのに最適なおいしい、フルーティなジンです。

生産者のお二人をご紹介します！

ヨニ・ラビノ

ノア・ブラウンシュタイン



## Yoni Rabino さん & Noah Braunstein さん

NY のお酒、食べ物、自然を愛する幼馴染のお二人。



▲Yoni Rabino さん (左)、Noah Braunstein さん (右)

ニューヨーク生まれの幼馴染の二人。物静かで勤勉の Noah は週に一回日本語学校に通っています。日本を訪れるときに少しでも分かった方がとても面白いと彼は笑っていました。明るく陽気な Yoni はいつもとても優しく人を元気にする笑顔で迎えてくれます。とても対照的な二人ですが仕事でも仲良しで心地良い雰囲気ふたりを包んでいます。風通しの良い蒸留所では二人の好きな音楽が流れており、手分けして蒸留の作業している二人は阿吽の呼吸、Hey!Yoni と Noah が呼ぶと Okey、とすぐに答えます。いつも二人は穏やかに丁寧に変わることなく蒸留を続けています。

## NEVERSINK Story

ネバーシンクストーリー

We love spirits. We love apples.  
We love our planet. And, we love you.



### Episode 1

#### 自然を愛する彼ら



彼らは自然を愛しています。彼らはニューヨークの自然、農産物を紹介したいと考えていました。何年もの試飲、研究、計画を経て、Noah と Yoni は、彼らの情熱を実現できるプロジェクトを見つけました。そして、2015 年の春に Neversink Spirits がニューヨークのポートチェスターでスタートしました。Neversink Spirits の “Neversink は” はニューヨークの川の名前が由来です。その川はニューヨークの多くの人々と植物、生物の命の源です。ロゴマークにはその川に樽が浮かんでおり一羽の鳥が止まっています。2019年の10月にふたりのもとを訪ねた時に再開は Brooklyn の Huckleberry Bar のパティオでした。日差しの中カクテルを飲みながらイベントの打ち合わせをしていたとき、鳥の鳴き声が聞こえてきました。その時、Yoni が口笛で鳥たちを呼び寄せて楽しそうに笑っていました。彼らは本気で自然が好きなのだと感じる場面でした。

### Episode 2 ミューズであるリンゴ



ニューヨークの果実からスピリッツを作ることは彼らの使命であり、彼らのミューズはリンゴです。ミューズのリンゴは Neversink Spirits の生産の基礎です。パートナー企業と共に農場を開発し、特別なスピリッツとビールを作るために特別な原料を栽培しました。2012 年には、ボランティアの方や友人たちの地道な努力により、伝統的で優れたシードルとブランデーを生産できる品種ではないリンゴの木を約 15 種類、350 本以上植えました。それらのリンゴから作られたスピリッツは、新しい方法で製造されニューヨークと日本を刺激しています。彼はリンゴに情熱を持ち、ファンと情熱を共有したいと考えています。Neversink Spirits の想いは、細やかなスピリッツを生み出していきます。

### Episode 3

#### サステナビリティ

また彼らはサステナビリティを大切にしています。キャンプ・ロード・ファームとセント・フォールズ・ビール工場と「The Food Cycle」というグループを結成し、パートナー企業となりました。サプライチェーンを確立する事で、Neversink Spirits は地球上の悪影響を最小限に抑えながら、最高品質のスピリッツを蒸留しています。醸造プロセスと蒸留プロセスからの廃棄物は、動物飼料として農場にリサイクルされ、農場の生産性を高めています。サステナビリティも彼らにとっては特別なことではなく自然と共に生きていく為に必要な事でした。

### Episode 4

#### ノドアカハチドリ



Neversink Spirits のプロダクトには一羽ずつ鳥が描かれておりすべてがニューヨークで見ることが出来る鳥たちです。Neversink Spirits Gin のラベルは “ノドアカハチドリ” (Ruby-throated Hummingbird / Archilochus colubris) 夏にアメリカ合衆国とカナダ東部で繁殖し、メキシコと中央アメリカで越冬する渡り鳥で海を 800 キロを移動します。ニューヨークでは大変愛されておりハチドリの好きな赤い蜜を庭に用意して渡ってくるのを楽しみにして待っています。

どうぞニューヨークの自然と彼らの想いを感じながら日本とのコラボレーションをお楽しみください。Cheers !!





# NEVERSINK importer *Story*



インポーター金子さんと  
ネバーシンクとの出会い

## Profile:

金子 奈津子 Kaneko Natsuko

21歳から28歳までバーテンダーとして過ごし、サービス業を経て訪れたニューヨークで NeversinkSpirits に出会い、インポーターになること決意。現在インポーター3年目。ニューヨークの豊かなリカーを日本に紹介すべく奮闘中。

**小**さい頃から作ることが大好きで色々なものを作りました。手芸、工作、料理、お菓子など…この中でお菓子作りに大変興味を持ちました。レシピの材料は基本的に、小麦粉、卵、砂糖です。しかしスポンジケーキになったりクッキーになったりと様々なものに変化します。そして同じレシピでも私の匙加減でかわる出来上りに興味津々でした。

パティシエになりしばらくして、独立を目指してお酒の勉強をする為にバーの扉をたたきました。最初はバーテンダーになるつもりもなくバーにあるお酒でお菓子を作り、そのバーテンダーさんと一緒にペアリングをしていました。ですが、お酒とお菓子が似ていると私は感じ調べているうちに、気が付けばシェーカーを振るようになっていました。

私のお酒との出会いはここから始まります。そのうちに料理もデザートもドリンクもすべてを自分で提供するようになり約8年を現場で過ごしていました。

その後、壁にぶち当たって訪れたニューヨークの Bar で NeversinkSpirits に出会います。一口飲んで、二口飲んでその味に一目惚れした私がいきました。そう、恋をしました。忘れられない味なのです。

いったい何のお酒なのか？なんの味なのか？

英語もままならないのにすぐに生産者に会いに行きました。2人は突然アポをとって訪れた私におせんべいとお茶を準備して待っていてくれました。このおもてなしに2人の作るものは何でも美味しいだろうと確信しました。何故なら作りでの想いが味をかえると私は知っているからです。ニューヨーク生まれの2人の想いを聞き、話しているうちに日本へ持っていきたいと思うようになりました。

その時 NeversinkSpirits はニューヨークのみで販売しており輸出は想定されていませんでした。ですが何故か2人は日本への輸出を快く承諾してくれました。

しかし、そこからも試練の連続でした。お互いに初めての輸出輸入で右も左も分からないままやっと輸入をスタートしました。

NeversinkSpirits に出会ってから8ヶ月後の出来事です。今もアメリカ国内と日本でしか販売していません。NeversinkSpirits に出会ってもう3年経ちますが、

今も NeversinkSpirits を飲む度に  
私は恋をしています。

NeversinkSpirits インポーター **金子 奈津子**

# NEVERSINK

official Brand

## Ambassador



ネバーシンク公式アンバサダー甲田さんと  
ネバーシンクとの出会い

### Profile:

甲田 岳彦

kohda takehiko

21歳で有限会社トップノート倶楽部に就職、師匠である武蔵昌一のもと様々なスタイルのバーやレストランでキャリアを積み、「BAR 武蔵」にてパーマネージャーとして活躍しながら、数々の賞を受賞。Brand Ambassadorとして活動しつつ様々なイベントを自ら企画し、ゲストバーテンダーソフトを手掛ける。

「いいジン見つけてきました！！」

週末『GIN FESTIVAL TOKYO 2018』に参加してきたBar 武蔵スタッフ矢島君が開口一番、私に紹介してきたジン、それが Neversink でした。私の父方の実家は林檎農園をしていることもあり、林檎から作られたジンに直ぐに興味を持ち注文するよう伝えました。すると、商品のことを知ってもらうためにハンドキャリアによる販売しかしていないと言う…数日後、大きな荷物を担いで現れたのが何とも小柄な女の子、インポーター金子奈津子さんでした。私は彼女の Neversink に対する情熱的な想い、驚くべき行動力に胸を打たれ、交流を深めるようになりました。

『GIN FESTIVAL TOKYO 2019』に Neversink がブースを設け、私はゲストバーテンダーとして招集されました。そこでオリジナルカクテル「Snow White」をメイキング

…50分という制限時間を待たずに160杯以上を提供し完売することができました。後のアンケート調査で出品された200を超える銘柄の中でTOP10に選ばれ、GIN FESTIVAL 代表の三浦さんに「Neversink はジンフェスの申し子」とまで言って頂けました。

クラフト感のある目を引くボトルデザイン、口当たりの良い柔らかなテイスト、サスティナブルなコンセプト、Neversink というネーミング、全て大好きなジンなので、アンバサダーとして関わることができ大変光栄に思うと共に、私が感じた魅力を一人でも多くの方に伝えていきたいと思っています。

今回のイベントでは、TREX 様ご推薦のリンゴ香る日本酒たちと Neversink をミックスした新しい世界をお披露目致しますので是非お楽しみ下さい。



## BAR 武蔵

銀座八丁目の地下に店舗を構えるBAR。

オーセンティックバーならではの重厚なカウンターに加え、木製家具のテーブル席、グループ用のソファまで多彩なシーンでお酒を愉しむことができる大人の空間。メニューは無いが、ウイスキーはもちろん、今話題のクラフトジンや厳選されたラム酒やテキーラ、季節のフルーツを活かしたカクテルなども熟練バーテンダーの技で味わうことができる。