

2025 年 8 月 12 日
丹丘蒸留所株式会社

**公設民営のクラフト蒸留所「丹丘蒸留所」が
北海道東川町に 8 月 27 日（水）オープン 地元産の酒米、トドマツを使った
クラフトジン「雪の窓」を発売**

今秋よりシングルモルトウイスキー製造も始動！



ファーストリリース「雪の窓 ドライジン」（8月下旬発売）

丹丘蒸留所株式会社（本社：北海道上川郡東川町／代表：チョウ・エイ・シュン、針ヶ谷 元基）は、2025 年 8 月 27 日（水）に「丹丘蒸留所（たんきゅうじょうりゅうしょ）」を開業いたします。

本蒸留所は、「公設民営型」の蒸留施設として、地域の名産物や資源を活かし、ジンやリキュール、ウイスキーの製造を行います。

第一弾の商品として、地元の東川米やトドマツを使用したクラフトジン「雪の窓」シリーズをリリース。さらに年内にはシングルモルトウイスキーの蒸留も開始する予定です。

開業日の午前中は関係者向けのオープニングセレモニーを東川町と共催で実施。午後からは常設ショップがグランドオープン。スピリッツづくりを通じて、国内外の方に地域の魅力を発信する場を目指します。

【丹丘蒸留所について】



私たち丹丘蒸留所が目指すのは、北海道、東川の静寂の中にある美しさを、スピリッツで描き出すこと。「平成の名水百選」にも選出された東川町の湧水、名産のお米や、土地ならではのボタニカル。風土に根ざした素材を用いて、情景をスピリッツで表現していきます。

製造チームを率いるのは、香港で国際的評価を受けた「Perfume Trees Gin」を開発したチョウ・エイ・シュン（Cheung Wing Chun、以下「ジョセフ」）とウィスキーの本場スコットランドで蒸留士・ブレンダー経験をもつダーウェイ・シェイ（Da-Wei Hsieh、以下「デイビッド」）。日本の丁寧なものづくりと、自由な発想と確かな蒸留技術で、唯一無二の味わいを追求します。

【製品情報】

クラフトジン「雪の窓」シリーズ



丹丘蒸留所の初リリースはクラフトジン「雪の窓」。爽やかで清涼なドライジンを8月下旬に発売開始し、優しい甘みが特長のオールドトムジンを9月以降にリリースします。

どちらも東川町の地下水や東川米の米麹、さらには東川町森林組合の協力により、間伐されたトドマツの葉を加えています。静かで美しい、北海道の情景をボトルに詰めたクラフトジンをぜひお楽しみください。

●雪の窓 ドライジン | YUKI NO MADO “DRY GIN”



雪の窓 ドライジン／¥4,950（税込）

爽やかな柚子やシトラス、トドマツの香りに、米麴由来の奥行きのある味わいが加わります。スツと雪の中に溶けていくような、清涼感のある後味に仕上げました。丹丘蒸留所の初リリースとなる、静かに透き通った、北海道の空気を感じるジンです。

＜おすすめの飲み方＞

ジントニック、ドライマティーニなどのカクテルで

原材料名：スピリッツ（国内製造）、ジュニパーベリー、米麴、トドマツ、柚子、ラベンダーなど

容量：500ml

アルコール度数：45%

参考小売価格：4,950 円（税込）

【ショップ・見学ツアー】

8月27日（水）13時より、蒸留所の敷地内に常設のショップをオープンいたします。ここでは、蒸留所で製造した製品などをご購入いただけるほか、製品の試飲を行っていただけます。

また翌日28日（木）からは蒸留所見学ツアーも毎日開催を予定しています。スピリッツについての知識を深めることで、より一層ジンやウィスキーの美味しさ、楽しさを感じていただける体験をお届けします。

■ショップ

グランドオープン：2025年8月27日（水）13:00

所在地：北海道上川郡東川町西2号北23番地

営業時間：10:00～17:00（火・水曜定休）

アクセス：旭川空港から車で15分／JR旭川駅から車で30分

■蒸留所見学ツアー（予約制）

開催日：8月28日（木）より ショップ営業日／1日1回開催

定員：8名

内容：蒸留所見学、ジンなど蒸留所製品の試飲

料金（予定）：5,000 円（税込）

※詳細は[公式 WEB サイト](#)にてご確認ください。

※事前予約制

※枠に空きがある場合は、事前予約なしで参加いただける場合がございます。

【東川町との連携】



お米の名産地としても知られている東川町

町とともに歩む「公設民営型」の蒸留所

自然環境に恵まれた東川町では、酒蔵やワイナリーのオープンが続いています。そんななか、香港での実績を持つジョセフが東川町の特産品や水に注目し、町内での蒸留施設の立上げを町に相談したことをきっかけに、東川町も町の特徴を生かしたウイスキーやジンの製造での新しい特産品づくりに賛同。こうして全国でも珍しい、自治体と民間が連携した「公設民営型」の蒸留所が誕生しました。

今後は以下の地域連携を進め、さらに多くのプロジェクトを通じて、東川町への貢献を目指していきます。

- ふるさと納税返礼品の提供
- 「ウイスキー樽寄贈」による町との協働
- 地元酒蔵・ワイナリーと共催する「お酒フェス」開催（2025 年 9 月予定）

東川町のふるさと納税サイトにて本日（8 月 12 日）より、返礼品での取り扱いを開始します。

■「写真の町」ひがしかわ株主制度（ふるさと納税）

寄付額：17,000 円

内容： 雪の窓 ドライジン | YUKI NO MADO “DRY GIN” 500ml 1 本

<ふるさと納税サイト>

東川町特設サイト <https://higashikawa->

[kabunushi.jp/goods/detail.php?id=de09e178e5e6658d2c65305e81e02dee](https://higashikawa-kabunushi.jp/goods/detail.php?id=de09e178e5e6658d2c65305e81e02dee)

楽天ふるさと納税 <https://item.rakuten.co.jp/f014583-higashikawa/0107-001/>

ふるさとチョイス <https://www.furusato-tax.jp/product/detail/01458/6685984>

※順次、他サイトでも取り扱い開始予定。

【会社概要】



大雪山連峰と丹丘蒸留所

社名：丹丘蒸留所株式会社（タンキュウジョウリュウシヨ）

設立：2020 年 8 月

代表者：チョウ・エイ・シュン、針ヶ谷元基

本社所在地：北海道上川郡東川町東町 1 丁目 7 番 18 号（A 棟）

蒸留所所在地：北海道上川郡東川町西 2 号北 23 番地

事業内容：酒類の企画、製造、販売、輸出入

【プロフィール】



左より／ジョセフ（チョウ・エイ・シュン）、針ヶ谷、デイビッド（ダーウェイ・シェイ）

代表取締役 チョウ・エイ・シュン（Cheung Wing Chun）

蒸留家でもあるチョウ・エイ・シュン（ジョセフ）は 2018 年に香港でクラフトジン「Perfume Trees Gin」をバーテンダーのキット・チュンとともに開発。同ジンは、香港の伝統と活気を 1 本のボトルに込めた製品で、権威あるコンペティション「WORLD GIN AWARD」で表彰されるなど国際的に高い評価を受けてきました。

<コメント>

丹丘蒸留所株式会社の設立を契機に北海道へ完全に移住し、北海道の情景を閉じ込めた「雪の窓」シリーズを開発しています。目指すのは「静かで、美しく」「ミニマルでエレガント」な一杯です。

代表取締役 針ヶ谷 元基（HARIGAYA Motoki）

北海道大学大学院卒業後、独立行政法人 日本貿易振興機構 北海道貿易情報センターにて外国企業誘致業務を担当し、丹丘蒸留所株式会社の東川町での蒸留所設立を支援。

<コメント>

地域活性化において、海外にバックグラウンドを持つメンバーが多く在籍する丹丘蒸留所株式会社だからこそできる貢献があると信じています。

マスターディスティラー（主任蒸留士） ダーウェイ・シェイ（Da-Wei Hsieh）

ヘリオット・ワット大学（Heriot-Watt University）醸造・蒸留学修士課程（MSc in Brewing and Distilling）修了。ウイスキーの科学と製造に関する確かな知識を有しています。スコットランド・ハイランド地方にあるエドラダワー蒸留所で蒸留技師として従事し、伝統的なスコッチの生産技術を身につけ、スペイサイド蒸留所ではマスターブレンダーとして活躍。味覚とブレンディング技術にさらなる磨きをかけました。

<コメント>

本場スコットランドで磨いた蒸留技術をベースに、最新技術や理論も取り入れた「温故知新」なウイスキー造りを目指します。

【お問い合わせ先】

丹丘蒸留所

住所：北海道上川郡東川町西2号北23番地

TEL：080-2554-7335

Mail：info@tankyudistillery.jp

URL：<https://www.tankyudistillery.jp/ja>

Instagram：https://www.instagram.com/tankyudistillery_jp/