

スウェーデンの大自然の恵みをボトリングしたクラフトリキュール
「ノルボッテン ルバーブパイ」、「ノルボッテン ブルーベリーパイ」
2026年10月16日（金）より日本初上陸
「FUGLEN TOKYO」にてローンチイベントも開催



スウェーデン北部・トーレを拠点とする「ノルボッテン蒸留所」は、自然の恵みを大切に生かしながら、創造性と可能性を追求し、新たなスピリッツを生み出す小規模蒸留所です。
その土地ならではの豊かな自然の恵みを生かし、このたび、北欧で親しまれているルバーブとブルーベリーを使用したクラフトリキュール「Rhubarb Pie ルバーブ&バニラ」と「Blueberry Pie ブルーベリー&バニラ」の2種類を10月 16日（金）より発売します。

ノルボッテン蒸留所のすべての製品に共通する理念は、「融合（フュージョン）」です。厳選した原料を組み合わせることで、味わいに新たな層を重ねていきます。その出発点にあるのは、蒸留所を取り巻く豊かな自然と、この土地で育まれた素材です。
異なる土壌に根を張る素材を組み合わせ、蒸留の各工程で、植物やハーブ、ボタニカルが持つ個性を最大限に引き出します。そうして生まれたブレンドの中から、自らが驚き、心を動かされたものだけをボトルに詰め、唯一無二の一本として製品化しています。

今回発売する「Rhubarb Pie ルバーブ&バニラ」と「Blueberry Pie ブルーベリー&バニラ」は、スウェーデンをはじめ北欧で親しまれている食文化、パイから着想を得て生まれました。
フルーティーで親しみやすく、さまざまなスタイルで楽しめるクラフトリキュールを通じて、北欧のライフスタイルと、この土地が育む大自然の恵みを日本にお届けします。



商品概要

商品名 Rhubarb Pie ルバーブ & バニラ

容量 700ml

アルコール度数 15%

希望小売価格 6,000円 (税抜)

発売日 10月16日（金）

味わいの主役は、コールドプレスしたルバーブ。みずみずしく爽やかな酸味を存分に引き出し、やわらかなバニラの余韻が優しく重なります。



商品名 Blueberry Pie ブルーベリー & バニラ

容量 700ml

アルコール度数 15%

希望小売価格 6,000円(税抜)

発売日 10月16日（金）

コールドプレスしたブルーベリーが織りなすのは、森を思わせる深く豊かな果実味。やわらかなバニラの余韻が寄り添い、奥行きのある味わいへとまとめ上げます。



ブランドページ：

<https://www.norrbottensdestilleri.com/>

@norrbottensdestilleri

EC販売ページ: <https://hokuouzakka.com/>



■ 商品の味わい方

ルバーブパイ リキュール：

「ルバーブスプリッツァ」（写真左）

材料：ルバーブパイ リキュール、ドライスパークリングワイン

作り方：氷を入れたグラスに1：1で注ぎ、混ぜる。好みによってレモンスライスやルバーブピールを飾る。

ブルーベリーパイ リキュール：

「ブルーベリーパイ」（写真右）

材料：ブルーベリーパイ リキュール、ホイップクリーム

作り方：ロックアイスをいれたグラスに、ブルーベリーパイ リキュールを注ぐ。好みによって、カルダモンをトップに削る。



ルバーブスプリッツァ



ブルーベリーパイ

その他のレシピはこちらからもご確認いただけます。

<https://www.norrbottensdestilleri.com/recipes>

■ノルボッテン蒸留所について

ノルボッテン蒸留所は、北極圏に近いスウェーデン最北部の町、トーレに位置する小規模な蒸留所です。2016年、Dennis Bejedal（デニス・ベイエダル）によって設立されました。原料の選定からブレンド、蒸溜に至るまで、その創造性と可能性を追求し、新しいスピリッツを生み出すことを目指しています。

厳しい気候の中で育つ野生植物に囲まれた環境を生かし、自然との融合を製造のポリシーに掲げています。蒸留所の裏にある森で採取した植物をはじめ、地域のさまざまな土地で採取される植物など、厳選した原料を組み合わせることで、独自の香りと味わいの重なりを追求し、北スウェーデンの自然の個性を映し出した、オリジナリティあふれるスピリッツを作り出しています。



■世界を旅したポーカープレイヤーから、北極圏の蒸留家へ ノルボッテン蒸留所創業者 デニス・ベイエダル

創業者のデニス・ベイエダルは、独学で蒸留を学んだ蒸留家です。ストックホルムで生まれた彼は、現在、スウェーデン最北部にある人口およそ400人の小さな村、ポーレンゲに暮らしています。かつてプロのポーカープレイヤーとして世界各地を旅していたデニスは、味と香りへの尽きることのない探究心を形にするため、2016年にノルボッテン蒸留所を立ち上げました。



■日本での発売商品ラインアップ

日本では2024年より発売を開始し、以下の商品を取り扱いしています。

- ・ノルボッテン蒸留所 ジン Mountain Fusion 参考小売価格 7,700円
- ・ノルボッテン蒸留所 ジン Forest Fusion 参考小売価格 7,700円
- ・ノルボッテン蒸留所 アクアビット (Schnaps) 参考小売価格 7,700円
- ・ノルボッテン蒸留所 リキュール (Seaberry Glogg) 参考小売価格 7,700円

EC販売ページ: <https://hokuouzakka.com/>

イベントスケジュール

商品発売に合わせ、「NORRBOTTENS DESTILLERI（ノルボッテン蒸留所）」のオーナー、デニス・ベイエダールが来日します。これを記念し、ノルウェーオスロ発のカフェ&バー「FUGLEN TOKYO」にて、ノルボッテン リキュールを使用したカクテルをお楽しみいただけるイベントを開催します。

ご予約不要でご参加いただけます。この機会にぜひ、スウェーデンならではの味わいをお楽しみください。

※カクテルは数量限定での提供となります。なくなり次第終了となりますので、あらかじめご了承ください。

■ NORRBOTTENS DESTILLERI meets FUGLEN TOKYO

【日程】2026年9月28日（月）

【時間】18:00～23:00

【住所】〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷1-16-11

【電話】03-3481-0884

【Instagram】@fuglentokyo



【イベントに関するお問い合わせ先】

株式会社TOAST メールアドレス: km@toastjapan.com

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社ピーオーエス

メールアドレス: info@posjapan.co.jp

URL: <http://www.posjapan.co.jp/> 北欧雑貨(ECショップ): <https://hokuouzakka.com/>