

## ニセコ発クラフトジン『ohoro GIN』 ロンドン国際コンペで金賞2冠を含む3賞受賞



株式会社ニセコ蒸溜所（北海道ニセコ町、代表取締役：南雲二郎、以下ニセコ蒸溜所）は、英国・ロンドンで開催された国際的な蒸留酒品評会「London Spirits Competition 2026」において、同蒸溜所が製造するクラフトジン「ohoro GIN」シリーズが受賞いたしました。

「ohoro GIN Standard（スタンダード）」は London Dry Gin 部門で金賞、「ohoro GIN Limited Edition Japanese Peppermint（ニホンハッカ）」は International Style 部門で金賞、「ohoro GIN Limited Edition Lavender（ラベンダー）」は Contemporary Style 部門で銅賞を受賞しております。「London Spirits Competition」は、品質のみならず価格に対する価値やパッケージデザインなど、市場における総合的な商品力も評価される国際的なスピリッツコンペティションです。

ohoro（オホロ）は、アイヌ語で“続く”を意味する言葉です。ニセコの地で生まれたこのジンが多くの方に親しまれ、未来へと長く続いていくようにとの願いを込めて名付けました。今回受賞した「ohoro GIN」シリーズは、この地の素材にこだわり、ニセコアンヌプリの清冽な伏流水をはじめ、ヤチヤナギやニホンハッカなど、ニセコ町内で栽培されたボタニカルを使用しています。いずれのジンも、カクテルベースとしての使いやすさを意識し、クリアでバランスの取れた味わいを目指しています。

このように世界各国から多くの蒸留酒が出品される国際的な品評会において評価をいただきましたことは、製造スタッフをはじめ所員一同にとって大きな励みであり、これまでの取り組みに対する自信へとつながっております。今回の栄誉をさらなる原動力とし、これからも高い品質を追求しながら、皆さまに喜びと感動をお届けできる製品づくりに真摯に取り組んでまいります。



## 製品概要



### ■ohoro GIN Standard (オホロ・ジン・スタンダード)

ニセコアンヌプリの良質な伏流水(軟水)に、北海道ニセコ町産のヤチヤナギ、ニホンハッカをボタニカルとして使用しました。クリアでスムーズでありながら、芯のあるしっかりとした味わいに軽やかなシトラスの香りを感じるような仕上がりとし、ジン・トニックやマティーニなどのカクテルベースとしても使いやすい味わいです。

品 目：スピリッツ

原 材 料：醸造アルコール(国内製造)

ボタニカル：ヤチヤナギ(北海道ニセコ町産)、ニホンハッカ(北海道ニセコ町産)、ジュニパーベリー、コリアンダー、アンジェリカルート、オリスルート、リコリス、カモミール、レモン、オレンジ、柚子、ライム、グレープフルーツ

アルコール分：47%

容 量：700ml

希望小売価格：4,950 円(税込) ※箱代 242 円(税込)



### ■ohoro GIN Limited Edition Japanese Peppermint

(オホロ・ジン・ニホンハッカ)

北海道ニセコ町産ニホンハッカをキーボタニカルにした数量限定品。ハッカならではの清涼感あふれるフレーバーを存分にお楽しみいただけます。柑橘類を使用したカクテルベースにもおすすめです。

品 目：スピリッツ

原 材 料：醸造アルコール(国内製造)

ボタニカル：ニホンハッカ(北海道ニセコ町産)、ジュニパーベリー、コリアンダー、アンジェリカルート、オリスルート、リコリス、カモミール、レモン、オレンジ、柚子、ライム、グレープフルーツ

アルコール分：47%

容 量：700ml

希望小売価格：5,500 円(税込) ※箱代 242 円(税込)



NISEKO  
DISTILLERY

## ■ohoro GIN Limited Edition Lavender

(オホロ・ジン・ラベンダー)



ニセコ町花であるラベンダーがキーボタニカルの数量限定商品。ラベンダーは全量摘みたてのニセコ町産を贅沢に使用。生花から心地よい香りを引き出しました。

品 目：スピリッツ

原 材 料：醸造アルコール(国内製造)

ボ タ ニ カ ル：ラベンダー(北海道ニセコ町産)、ジュニパーベリー、コリアンダー、アンジェリカルート、オリスルート、リコリス、カモミール、レモン、オレンジ、柚子、ライム、グレープフルーツ

アルコール分：47%

容 量：700ml

希望小売価格：5,500 円(税込) ※箱代 242 円(税込)

## ニセコ蒸溜所

国定公園ニセコアンヌプリと国立公園羊蹄山に囲まれた世界的なスノーリゾート地・ニセコ町で2021年より製造を開始。豪雪地帯ならではの高品質な軟水に恵まれた上、道内でも気温が下がりすぎない土地柄を活かし、上品で繊細でバランスの取れたウイスキーづくりを行うとともに、クラフトジン「ohoro GIN」シリーズも製造。



株式会社ニセコ蒸溜所は HAKKAISON グループです。

## お客様からの問い合わせ先

株式会社ニセコ蒸溜所 北海道虻田郡ニセコ町ニセコ 478-15

電話 0136-55-7477 (10:00-17:00)

## メディアからの問い合わせ

株式会社ニセコ蒸溜所 広報担当 (Hakkaisan 八海醸造グループ広報窓口)

株式会社八海山 コーポレートコミュニケーション課：上村朋美・志太愛美

電話 025-788-0808 メールアドレス：press@niseko-distillery.com

お問合せフォーム：<https://www.hakkaisan.co.jp/contact/company/>



NISEKO  
DISTILLERY