NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年11月6日

株式会社デリシャスフロム北海道

北海道ニセコ・羊蹄山麓の超軟水「YOTEI STOCK」から ホテル客室・ミニバー向けの230ml缶シリーズ3種が登場

― 割れない・飲み切り・常温保管。新作「ゆずスパークリングウォーター」も同時展開 ―

北海道虻田郡倶知安町でナチュラルミネラルウォーター「YOTEI STOCK（ヨーテイストック）」と発酵ジンジャービア「HAKKOGINGER」を製造・販売する株式会社デリシャスフロム北海道（代表取締役：前田伸一）は、ニセコ・羊蹄山麓で採水した硬度18.5mg/Lの超軟水を230mlのアルミ缶に詰めた**「YOTEI STOCK 缶シリーズ」3種（ナチュラルミネラルウォーター／スパークリングウォーター／ゆずスパークリングウォーター）**の受注を2026年11月6日（金）より開始し、11月19日（木）より出荷を開始します。ホテル・レストラン・バーなど業務用向けに本格展開します。希望小売価格は税抜360円〜400円。ご注文はメールまたはインフォマートで、1ケース（30本）から承ります。



商品概要

商品名	内容量	希望小売価格（税抜）	賞味期限	JANコード
羊蹄山の天然水（缶） Natural Mineral Water	230ml	**360円** （税込389円）	製造日より12ヶ月	4573554970366
天然水のスパークリング（缶） Sparkling Water	230ml	**390円** （税込421円）	製造日より24ヶ月	4573554970373
ゆずスパークリングウォーター（缶） Yuzu Sparkling Water	230ml	**400円** （税込432円）	製造日より12ヶ月	4573554970441

ケース入数：各30本／配送：常温（北海道内 翌日、関東以北 中1日、関西以南 中2日）／業務用卸価格：別途お見積り／受注開始：2026年11月6日／出荷開始：2026年11月19日／公式サイト：https://yoteistock.com/

缶シリーズを開発した背景

2023年12月の発売以来、YOTEI STOCKは雪渓をモチーフにしたガラス瓶で、レストランのテーブルウォーターとして提供されてきました。一方で、ホテルの客室やミニバー、宴会、屋外のイベントでは、重く割れやすいガラス瓶は扱いにくい場面があります。実際に5つ星ホテルからも瓶以外の形での提供を求める要望をいただきました。

そこで当社は、品質を保ちながら持ち運びやすく、飲み切りやすい**230mlのアルミ缶**を開発。瓶はレストランのテーブル用、缶は客室・ミニバー・イベント用として、施設のシーンに合わせて使い分けていただけるラインナップになりました。

YOTEI STOCK 缶シリーズ 3つの特長

01

羊蹄山麓の超軟水を非加熱で

18.5 mg/L

羊蹄山の雪が長い年月をかけて地中でろ過された天然水を、加熱殺菌ではなく**ろ過除菌・無菌充填**で仕上げています。天然のシリカ（SiO_2として43.6mg/L）とバナジウム（0.005mg/L）を含みます。

02

割れない・飲み切りの230ml

230 ml

軽くて割れにくいアルミ缶なので、客室のミニバー、ウェルカムドリンク、宴会、ゴルフ場、アウトドアイベントにも。飲み切りサイズのため開栓後の管理が不要で、常温で保管できます。

03

料理とお酒に寄り添う味わい

24 ヶ月

やわらかな超軟水は繊細な和食に調和します。スパークリングはハイボール1〜2杯分にちょうどよい量で、使い切れるためロスを抑えられます（賞味期限24ヶ月）。

商品ラインナップ



NATURAL MINERAL WATER

羊蹄山の天然水（缶）

口当たりのなめらかな超軟水。素材の味を邪魔せず、客室の水やチェイサーに。

名称	ナチュラルミネラルウォーター
原材料	水（鉱水）
硬度	18.5mg/L
成分	シリカ43.6mg/L・バナジウム0.005mg/L
価格	税抜360円



SPARKLING WATER

天然水のスパークリング（缶）

羊蹄山の湧水を使ったキレのある炭酸。揚げ物・刺身や、余市ウイスキーのハイボールに。

名称	炭酸飲料
原材料	水（鉱水）／炭酸
賞味期限	24ヶ月
価格	税抜390円



YUZU SPARKLING WATER

ゆずスパークリングウォーター（缶） 新作

徳島県産ゆず果汁を合わせた、100mlあたり12kcalの控えめな甘さ。食事やサウナ・お風呂上がりに。

名称	炭酸飲料（果汁3%）
原材料	ゆず果汁、砂糖／炭酸
熱量	12kcal/100ml
価格	税抜400円

おすすめの導入シーン

ホテル・旅館	客室のミニバー、ウェルカムドリンク、ラウンジ、宴会・会議、スパ・フィットネス
レストラン・バー	テラス席やケータリング、ハイボール・サワーの割り材（スパークリング／ゆず）
レジャー・温浴	ゴルフ場の売店・茶店、スキー場、サウナ・温浴施設、アウトドアイベント

代表コメント



「日本の水は世界でも指折りの品質なのに、日本の高級店のテーブルに並ぶのは海外の水。料理人としてずっと抱えてきたその違和感が、YOTEI STOCKの出発点でした。瓶でお届けしてきたこの水を、ホテルの客室にも、ゴルフ場にも、サウナのあとにも届けたい。そう考えて選んだのが、割れずに持ち運べる230mlの缶です。ニセコを訪れる世界中のお客様に、旅の最初の一杯として北海道の水を味わっていただけたらうれしいです。」

株式会社デリシャスフロム北海道 代表取締役 前田伸一

YOTEI STOCKが生まれたきっかけ

2014年、オーストラリアで総料理長を務めていた代表の前田は北海道に戻り、倶知安町で飲食店を始めました。そこで気づいたのが、「日本の水は世界一のクオリティ」と言われながら、高品質でデザイン性にも優れた日本産のミネラルウォーターがほとんどなく、高級店で出されるのはイタリアやフランスの水だという現実でした。

複数の企業に開発を打診したものの、「水は無料があたりまえの日本で、高価格帯の水はリスクが高い」と消極的な反応ばかり。そこで自ら開発することを決意し、羊蹄山の麓で、北海道の開拓期に入植した家族が150年にわたって守り続けてきた水源と出会いました。工場を建て、厳しい品質検査を経て、2023年12月にYOTEI STOCKが誕生しました。

ブランド名の「STOCK」は、料理の基本となる「出汁（だし）」のこと。雪や雨が長い時間をかけて大地にしみ込み、湧き出してくる水は、自然のあらゆる恵みから引き出された出汁のようだ、という思いを込めています。





よくある質問

Q. YOTEI STOCKとはどんな水ですか？

A. 北海道虻田郡倶知安町富士見（ニセコ・羊蹄山麓）で採水した、硬度18.5mg/Lの超軟水のナチュラルミネラルウォーターです。天然のシリカ（43.6mg/L）とバナジウム（0.005mg/L）を含み、加熱殺菌ではなく、ろ過除菌・無菌充填で製造しています。

Q. ホテルの客室向けに缶を選ぶ利点は？

A. ガラス瓶より軽く割れにくいこと、230mlの飲み切りサイズで開栓後の管理がいらないこと、常温で保管できることです。ペットボトルを使わない客室づくりにも役立ちます。

Q. 瓶と缶はどう使い分ければよいですか？

A. 500mlの瓶はレストランのテーブルウォーターに、230mlの缶は客室・ミニバー・宴会・屋外イベントにおすすめです。

Q. 業務用の注文方法と最小ロットは？

A. メール（info@yoteistock.com）またはインフォマートで承ります。最小ロットは1ケース（30本）、卸価格は別途お見積りです。サンプルのご相談も承ります。

Q. どこで製造していますか？

A. 採水地は北海道虻田郡倶知安町富士見です。缶製品は北海道内の協力工場で充填しています。

株式会社デリシャスフロム北海道について

2014年に北海道虻田郡倶知安町で創業。飲食店の経営から出発し、羊蹄山麓の天然水「YOTEI STOCK」、イギリス伝統の醸造法で北海道産の生姜を発酵させたジンジャービア「HAKKOGINGER」、コンブチャやシロップの「MAEDA series」、札幌のキッチンでつくる「HAKKO KITCHEN」の4ブランド・22品目を、レストラン・ホテル・酒販店へお届けしています。2026年には「HAKKOGINGER No.1 STANDARD」が北海道の「北のハイグレード食品2026」に認定されました。

会社名	株式会社デリシャスフロム北海道（Delicious from Hokkaido Co., Ltd.）
代表者	代表取締役 前田伸一
本社所在地	〒044-0082 北海道虻田郡倶知安町字岩尾別44-55
YOTEI STOCK 製造工場	北海道虻田郡倶知安町富士見449（採水・瓶充填）
設立	2014年8月28日
事業内容	食料品・飲料品の製造・販売および輸出入（ナチュラルミネラルウォーター、発酵ジンジャービア、シロップ、加工食品）、飲食店の経営・コンサルティング
Webサイト	https://yoteistock.com/ ／ https://hakkoginger.theshop.jp/

代表取締役 前田伸一 プロフィール

東京・銀座の寿司割烹で修業後、2003年にオーストラリアへ渡り、ヌーサ、ブリスベンのレストランで総料理長・料理長を務める。2014年に帰国し、倶知安町で当社を設立。2020年にジンジャービア醸造所「HAKKO GINGER Lab.」、2023年に札幌のセントラルキッチン「ハッコウキッチン桑園」を設立し、2023年11月にYOTEI STOCKの事業を開始。

主な受賞歴

- Best Asian Restaurant in Australia（RCA National Awards）2009・2012
- One Chef's Hat（Brisbane Times Good Food Guide）2012–13
- 総料理長を務めた「杏ダイニング・カフェ＆バー」（倶知安）が World Luxury Resort Awards 2020 Country Winner – Luxury Hotel Restaurant in Japan を受賞

取材・サンプルのお申し込み

- 採水地・工場（倶知安町富士見）の撮影、代表へのインタビューに対応いたします。
- 報道関係者の方には、試飲用のサンプル（缶3種）をお送りします。
- 高解像度の画像（缶・瓶・羊蹄山・工場・代表写真・パンフレット）は以下からダウンロードいただけます。報道目的のご利用は無償です（クレジット「写真提供：株式会社デリシャスフロム北海道」）。
  https://www.dropbox.com/scl/fo/0rrp7cis1rw5t9pnxu7h4/ABFKw9eHuR66YZwQ4-k3Mr4?rlkey=pwmmh3ecjw7rvawrs85w69o8d&dl=0

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社デリシャスフロム北海道　広報担当：前田
E-mail：info@yoteistock.com　TEL：0136-25-4730 ／ 080-6085-2019
〒044-0082 北海道虻田郡倶知安町字岩尾別44-55
※ 業務用のご注文・お見積り：上記メールまたはインフォマートにて承ります。

PRESS RELEASE
For immediate release

November 6, 2026
Delicious from Hokkaido Co., Ltd.

YOTEI STOCK, Ultra-Soft Natural Mineral Water from the Foot of Mt. Yotei in Niseko, Launches a 230ml Can Series for Hotels and Restaurants

Unbreakable, single-serve and shelf-stable — with a new Yuzu Sparkling Water

KUTCHAN, HOKKAIDO — Delicious from Hokkaido Co., Ltd. (CEO: Shinichi Maeda), the maker of YOTEI STOCK natural mineral water and HAKKOGINGER fermented ginger beer, will begin accepting orders for the **YOTEI STOCK Can Series** from hotels, restaurants and bars on November 6, 2026, with shipments starting November 19. The series includes three 230ml aluminum cans — Natural Mineral Water, Sparkling Water and Yuzu Sparkling Water — filled with ultra-soft water (hardness 18.5mg/L) sourced at the foot of Mt. Yotei in Kutchan, Niseko.

Why cans?

Since December 2023, YOTEI STOCK has been served in glass bottles as restaurant table water. In guest rooms, minibars and at events, however, glass bottles are heavy and fragile, and a five-star hotel asked us for an alternative to glass. The new 230ml can is light, unbreakable and single-serve.

Key features

- **Ultra-soft and unheated:** hardness 18.5mg/L, naturally contains silica (43.6mg/L as SiO_2) and vanadium (0.005mg/L). Filtered and aseptically filled without heat sterilization.
- **Sourced in Niseko:** spring water from Fujimi, Kutchan, Hokkaido, a water source protected by a pioneer family for 150 years.
- **Made for hospitality:** ideal for minibars, welcome drinks, golf courses, spas and saunas. The Sparkling Water has a 24-month shelf life and is just right for one or two highballs.

Products

Product	Volume	Suggested retail price (excl. tax)	Shelf life
YOTEI STOCK Natural Mineral Water (can)	230ml	JPY 360	12 months
YOTEI STOCK Sparkling Water (can)	230ml	JPY 390	24 months
YOTEI STOCK Yuzu Sparkling Water (can) — NEW	230ml	JPY 400	12 months

30 cans per case / minimum order: 1 case / wholesale prices on request / ambient delivery across Japan.

Comment from the founder

"Japan's water is among the best in the world, yet the bottles on the tables of Japan's fine restaurants come from Europe. As a chef, that never felt right — and it is why we created YOTEI STOCK. We chose an unbreakable 230ml can so this water can reach guest rooms, golf courses and saunas too. We hope visitors to Niseko from around the world enjoy Hokkaido's water as the very first drink of their stay."
— Shinichi Maeda, CEO, Delicious from Hokkaido Co., Ltd.

About Delicious from Hokkaido

Founded in 2014 in Kutchan, Hokkaido. The company runs four brands — YOTEI STOCK, HAKKOGINGER, MAEDA series and HAKKO KITCHEN — supplying restaurants, hotels and liquor retailers. Founder Shinichi Maeda trained at a sushi restaurant in Ginza and served as executive chef at award-winning restaurants in Noosa and Brisbane, Australia. HAKKOGINGER No.1 STANDARD was certified as a "Hokkaido High-Grade Food 2026" by the Hokkaido Government.

Media & trade inquiries
Delicious from Hokkaido Co., Ltd. — Shinichi Maeda ／ 44-55 Iwaobetsu, Kutchan, Hokkaido 044-0082, Japan
E-mail: info@yoteistock.com ／ Tel: +81-136-25-4730 ／ Web: https://yoteistock.com/
Press images (free for editorial use): **Download from Dropbox (click here)**