

地元高校生とのコラボレーション GIN 新発売 バーカウンターでは専門学生考案カクテルを販売



株式会社ニセコ蒸溜所（代表：南雲二郎、所長：鈴木隆広／北海道虻田郡ニセコ町）では、この春、若者とのコラボレーションで2つの新たな取り組みを行うことになりました。

一つ目は、地元の高中生とのコラボレーションとして、地元ニセコ町にある北海道ニセコ高等学校（以下、ニセコ高）の生徒さんが育てたラベンダーをメインボタニカルにした新作のジン「ohoro GIN Limited Edition ラベンダー」を、3月21日に当蒸溜所で発売することとなりました。

ニセコ町花でもあるラベンダーは、ニセコ高の授業の一環として研究活動をしている同高ラベンダー研究班の生徒さんたちが育てたものです。去年6月、刈り取られたばかりのラベンダーを当蒸溜所で買い取らせていただき、その心地よい香りを存分に引き出し活かすために、乾燥させずフレッシュなまますぐに使用し、軽やかで華やかな香りを抽出しました。蒸溜当日は、ラベンダーを実際に育てた生徒さん8名もその様子を見学し、蒸溜されたばかりの原酒の香りを確認していました。



本商品の飲み方としては、ラベンダーの香りをそのままに感じていただけるように、ストレートやロック、炭酸割りなどシンプルな飲み方がおすすめです。また、フローラルなカクテルのアクセントとしてもお楽しみいただける味わいです。

生徒さん自身にこのジンを飲んでいただけるようになるのは、まだ何年も先のことですが、弊社ではこのニセコ高との交流をこれからも続けていく予定です。



二つ目は、札幌市にある専門学校とのコラボレーションです。札幌観光ブライダル・製菓専門学校（以下、SKB）の学生さんが考案したカクテルを、3月22日より、当蒸溜所バーカウンターで期間限定メニューとして提供することとなりました。

SKBでは、学校での学びの集大成として、ホテル学科の2年生を対象に2016年から「カクテルコンペティション」を開催しています。これは、道内産の酒類を題材に、道内地域の魅力を発信することを目的としたもので、2年間学んだ技術力の集大成を大舞台で発表するというものです。6回目となった今年は、当蒸溜所の「ohoro GIN（スタンダード）」が題材となり、「北海道ニセコの魅力を感じる『一杯』を。」というテーマで競われました。学内での予選を通過した10名が、2月14日の本選に進出。当日は、当蒸溜所の所長・鈴木も審査員として参加し10名の皆さんがそれぞれに考え抜いたカクテルを審査しました。大会は、泉谷美紅さんの「moko Siwnin ～眠る緑～」と題したカクテルが優勝しました。この「moko Siwnin（モコロ シウニン）」はアイヌ語で眠る緑という意味です。冬の間ひそやかに春を待つ森の木々と未来をイメージしたカクテルで、ジンの凛とした味わいを酸味と爽やかな甘みが引き立て、とても飲みやすい仕上がりです。

このカクテルを当蒸溜所では、3月22日から6月22日までの間、期間限定メニューとして、所内バーカウンターで提供いたします。

ニセコの豊かな自然環境の中でニセコならではの製品づくりを目指す弊社では、これからも地元の皆さまとの取り組みを強化し、ニセコでしかつくることのできない高品質なジン・ウイスキーづくりに、いっそう真摯に取り組んでまいります。

商品概要

■ohoro GIN Limited Edition ラベンダー



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、グレイプフルーツ

アルコール分：47%

容 量：200ml

希望小売価格：1,470円（税別） 1,617円（税込）

製 造 者：株式会社ニセコ蒸溜所

発 売 日：2022年3月21日（月・祝）

販 売 先：ニセコ蒸溜所



NISEKO
DISTILLERY

■カクテル「mokor Siwnin」



提供期間：2022年3月22日(火)～6月22日(水)
提供価格：1,430円(税込)
提供場所：ニセコ蒸溜所内バーカウンター(10:00-17:00)
レシピ：ohoro GIN(スタンダード)、
エルダーフラワーリキュール、カルピス、生クリーム、
ブルーキュラソー、レモン
製法：シェイクにて調合

■ニセコ蒸溜所アカウント

Webサイト：<https://niseko-distillery.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/nisekodistillery2021>

Instagram：nisekodistillery_2021



web



@nisekodistillery2021



@nisekodistillery_2021

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

メディアからの問い合わせ

株式会社ニセコ蒸溜所 広報：浜崎 こずえ

電話：03-6264-3366 メールアドレス：press@niseko-distillery.com