

ohoro GIN から限定品第二弾「ニホンハッカ」新発売



株式会社ニセコ蒸溜所（代表取締役：南雲二郎、北海道虻田郡ニセコ町、以下弊社）は、この度、ニセコ町内で栽培したニホンハッカをキーボタニカルとした新作ジン「Ohoro GIN Limited Edition ニホンハッカ」を発売いたします。

ニセコの恵まれた自然の下でジャパニーズウイスキーの製造を行う弊社では、地元の特性を活かしたジン製品「ohoro GIN」も製造しております。製品名の「ohoro(オホロ)」とは、アイヌ語で、“続く”という意味を持ち、ニセコの地で生まれたジンが多くの方に親しまれ、未来永劫続くようにという願いを込めて名付けました。スタンダードタイプをはじめ、今年 3 月には地元ニセコ高校の生徒さんが育てた町花ラベンダーを使った「ohoro GIN Limited Edition ラベンダー」を第一弾の限定商品として発売し、7 月にも他の町内産を加えた採れたてのラベンダーを使用して再発売いたしました。

そしてこの度、ラベンダーに次ぐ第二弾となる数量限定品として「ohoro GIN Limited Edition ニホンハッカ」を 12 月 23 日より順次発売することとなりました。今回の製品も、地元ニセコ町で栽培したニホンハッカ（上写真右）をメインボタニカルに 12 種類のボタニカルを使用し、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る製品です。

販売はニセコエリアの酒販店やホテルを皮切りに道内を中心に順次販売していきますが、発売に先駆けて、今週 12 月 17、18 日に東京都内で開催される国内製造蒸留酒の祭典「ジャパニーズフェス 2022 in TOKYO」の場で、数量限定で先行発売する予定です。

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様との取り組みを引き続き強化し、ニセコでしかつくることのできない高品質な製品づくりに、いっそう真摯に取り組んで参ります。



商品概要

■ohoro GIN Limited Edition ニホンハッカ

ベースにニュートラルスピリッツを使用したクリアな味わいの中にニホンハッカ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る製品です。柑橘類を使用したカクテルベースにもおすすめで、フルーツカクテルの味わいに一層のフレッシュ感をもたらします。



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%

容量と希望小売価格：720ml 4,760 円(税別) 5,236 円(税込)(箱代別)
200ml 1,630 円(税別) 1,793 円(税込)

製 造 者：株式会社ニセコ蒸溜所

発 売 日：2022 年 12 月 23 日(金)より順次発売

販 売 先：ニセコ蒸溜所、北海道内特約店等

ニセコ蒸溜所



北海道の道央西部、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ニセコ町に 2021 年開設したウイスキー・ジン蒸溜所。豪雪地帯ならではの品質な軟水と道内でも気温が下がりにくい恵まれた環境を活かし、上品で繊細でバランスの取れたジャパニーズウイスキーづくりを目標に掲げ製造している。ウイスキーの熟成には短くとも 3 年必要となるため商品発売は早くとも 2024 年以降となるが、それに先駆け今年の店舗開業に合わせジンの製造販売も行っている。



NISEKO
DISTILLERY

■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



NISEKO
DISTILLERY