

ニセコ蒸溜所のジンが世界最高賞を受賞！

国際的コンペティション「ワールド・ジン・アワード 2024」



左：製造 富原健一 右：製造所長 角本琢磨



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、以下弊社)が製造するクラフトジン「ohoro GIN(スタンダード)」(以下、ohoro)が、イギリスの国際的ジン品評会「World Gin Awards 2024 (ワールド・ジン・アワード 2024)」(以下 WGA)において、クラシックジン部門の世界最高賞「World's Best(ワールドベスト)」を受賞しました。

WGA は、ジンの種類ごとに 11 部門にカテゴライズされており、それぞれのカテゴリーから選出された「国別最高賞(Country Winner Gold)」の中から授賞式の席上で「世界最高賞(World's Best)」が選出されます。今年度はイギリス時間の 2 月 22 日に現地ロンドンで授賞式が開催されました。弊社の ohoro は「クラシックジン部門」に出品。昨年に引き続き同部門の国別最高賞を受賞しており、今年、2 年連続の国別最高賞を受賞して、今回の授賞式に臨みました。



現地で授賞式に参加した弊社の製造所長、角本琢磨と製造担当の富原健一は、世界最高賞の受賞のアナウンスに、大きな驚きをもちながらも堂々と登壇し、賞状を受け取りました。今回の受賞について角本製造所長は「このような世界的に権威のあるコンペティションでワールドベストという最高の結果を残せたことを大変嬉しく思っています。多くの方々が私たちの製造に対する信念を信じて応援をしてくれた結果であると思います。この受賞に満足せず、さらに切磋琢磨し、より高みを目指してこれからも多くの皆様に感動を与えられるオホロジンをつくり続けてまいります。」と、



NISEKO
DISTILLERY

喜びとともに決意を新たにしました。

ニセコ町で2021年から製造を開始し、以来、ニセコという自然に恵まれた地域の特性を活かしながら町内で栽培されたヤチヤナギとニホンハッカを使用してつくる「ohoro GIN(スタンダード)」が、このように早くも世界に認められたことに喜びを感じながらも、所長の言葉にある通り、この度の受賞を励みとし、この榮譽に違わぬようスタッフがますます一丸となって真摯に一層の品質向上に取り組んでまいります。

World Gin Awards (ワールド・ジン・アワード) とは



イギリスで年に一度開催される国際的な酒類コンペティション「The World Drinks Awards」の「ジン部門」として実施されている、世界でも最大規模のジン・コンペティションのひとつ。世界中から何百ものジンがエントリーされ、著名なエキスパートによって審査される。まず出品された製品が各国別に審査され「国別最高賞 (Country Winner Gold)」を選出。そして授賞式の席上で、各国の国別最高賞の中から「世界最高賞 (World's Best)」が選出される。「ohoro GIN (スタンダード)」の本コンペへの出品は昨年に続き2回目。昨年も日本の国別最高賞を受賞している。

授賞式に参加した2名のコメント

■株式会社ニセコ蒸溜所 製造所長 角本琢磨(かくもと・たくま)

このような世界的に権威のあるコンペティションに於きましてワールドベストという最高の結果を残せたこと、大変嬉しく思っております。

今思い起こせば開発段階での何百回もの試作品の作成からのやり直しという苦勞が決して無駄で



NISEKO
DISTILLERY

はなかったとが証明されました。今回の受賞はその頃から苦労を重ねた仲間のみならず途中から仲間となった製造員のみんなはもとより、今まで私たちを支えてくれた多くの方々が、私たちの製造に対する信念を信じて応援をしてくれた結果であると思います。

皆様には大変感謝をしております。

しかし私たちはこの受賞に満足せずさらに切磋琢磨し、より高みを目指してこれからも多くの皆様に感動を与えられるオホロジンをつくり続けて参ります。

■株式会社ニセコ蒸溜所 製造 富原健一(とみはら・けんいち)

世界的なスピリッツコンペティションのひとつである、World Gin Awards の Classic Gin 部門でワールドベストに選ばれたことは、驚きであると同時に非常に嬉しく思います。

昨年は同部門で Country Winner Gold を受賞できましたがやはり世界一の壁は厚く、ワールドベストをいつか受賞したいと感じていました。それが今回の受賞となり、正直、嬉しさよりも驚きの方が勝っています。これもひとえに皆様のご支援の賜物です。本当にありがとうございます。

今後もオホロジンがバーテンダーの皆様にも愛用され続けるジンであるように、製造スタッフのみなで品質向上を図って参ります。今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

商品概要



■ohoro GIN スタンダード (オホロ・ジン・スタンダード)

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(北海道産)、ニホンハッカ(北海道産)、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：720ml

希望小売価格：4,200 円(税別) 4,620 円(税込)

※箱代 200 円(税別) 220 円(税込)



NISEKO
DISTILLERY

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、クラフトジンも製造。同年 10 月に発売を開始した「ohoro GIN」シリーズは、今回受賞した定番品であるスタンダードの他、数量限定品「ニホンハッカ」と季節限定品「ラベンダー」の全 3 種を製造している。



会社概要

社 名: 株式会社ニセコ蒸溜所
代 表 者: 代表取締役 南雲二郎
創 業: 2019 年 2 月
製 造 開 始: 2021 年 3 月
事 業 内 容: ウイスキー、ジンの製造／店舗運営 (物販、Bar 他)
従 業 員: 11 名 (2024 年 2 月現在／製造 6 名、店舗 5 名)

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 (八海醸造グループ広報窓口)

株式会社八海山 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