

「ohoro GIN (スタンダード)」が TEXSOM2024 でも最高位受賞！ 5月に東京で記念イベントを開催



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、先月、アメリカの総合酒類品評会「TEXSOM INTERNATIONAL WINE AWARDS(テキソム・インターナショナル・ワイン・アワード)」(以下、TEXSOM)の2024年審査会において、最高位賞である「Judges' Selection Medal(審査員選出メダル)」を受賞いたしました。ohoroの海外品評会での最高位の受賞は、今年2月の「World Gin Awards(ワールド・ジン・アワード)2024」(以下、WGA)のクラシックジン部門「Worlds' Best(世界最高賞)」に続いての受賞となりました。また、今月上旬に発表されたイギリスの蒸留酒品評会「London Spirits Competition(ロンドン・スピリッツ・コンペティション)2024」(以下、LSC)においても「Silver Medal Winners(銀賞)」を受賞しました。LSCでは同じohoro GINシリーズの「ohoro GIN Limited Edition LAVENDER」と「ohoro GIN Limited Edition JAPANESE PEPPERMINT」が「Gold Medal Winners(金賞)」を受賞いたしました。

弊社では、こうした様々な海外品評会で賞を受けたことを記念し、より多くの方にohoroを知っていただけるように、来月、東京都内でohoroを味わっていただけるイベントを開催いたします。

アメリカの国際的酒類品評会の一つであるTEXSOMは、今年は世界34の国と地域から約3400品がエントリーし、全米から集まった39人の審査員によって、最高位の「Judges' Selection Medal(審査員選出メダル)」が44品、プラチナメダル58品、ゴールドメダル126品、シルバーメダル436品、ブロンズメダル310品がそれぞれ選出されました。この中、「ohoro」は「Judges' Selection Medal」44品中、ジンとして唯一の受賞となりました。WGAに続く国際的品評会でのohoroの評価を受け、弊社で



は都内にあるグループ会社の2か所の施設で、来月、3日間特別イベントを開催し、多くの方に ohoro を楽しんでいただける機会を設けることにいたしました。当日は、ニセコ蒸溜所からバー担当マネージャーのサヤ・ヨアンが上京し、ohoro GIN シリーズを使ったオリジナルカクテルを提供するほか、ohoro シリーズの製品情報、そしてニセコ町の魅力などについてもお話しさせていただく予定です。

北海道ニセコ町で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」が、相次いで国際的な品評会で認められたことに喜びを感じながらも、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。

「ohoroジン」スペシャルイベント

①「ohoro GIN Tasting Event」(予約制)

美味しい飲み方と ohoro に合う特別フードメニューをお楽しみいただきます。

開催日程：2024年5月16日(木)

開催時間：19:00～20:30

開催場所：株式会社八海山 多目的ホール
(東京都中央区築地4-5-9 築地安田第2ビル8階)

参加費：2,000円(税込)

予約方法：メール(info@niseko-distillery.com)に

参加人数と代表者の氏名と当日連絡が取れる電話番号を明記の上、

5月14日(火)23:59までにお申し込みください。

※アルコールを提供する催しのため20歳未満の方のお申込みはご遠慮ください。



②「ohoro GIN WGA WORLD'S BEST Celebration 2 Days」

各ジンを使ったカクテルや ohoro に合う特別フードメニューをお楽しみいただけます。

開催日程：2024年5月17日(金)、18日(土)

開催時間：17:00～23:00(ラストオーダー22:30)

開催場所：八海山 千年こうじや
(東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2・1階)

※イベント開催日は Bar タイムグランドメニューも提供いたします。



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 種がある。



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：4,620 円(税込) ※箱代 220 円(税込)



■ohoro GIN Limited Edition LAVENDER

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：ジュニパーベリー、ラベンダー(北海道ニセコ町産)、コリアンダー、アンジェリカルト、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：5,236 円(税込) ※箱代 220 円(税込)



NISEKO
DISTILLERY



■ohoro GIN Limited Edition JAPANESE PEPPERMINT

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：720ml

希望小売価格：5,236 円(税込) ※箱代 220 円(税込)

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