

様

八海山の造り手が新天地

「ニセコ蒸溜所」で手がけるジン！！

Ohoro GIN

※ohoro (オホロ) とは、アイヌ語で、“続く” という意味です。
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。

ニセコアンヌプリの良質な伏流水（軟水）に、北海道ニセコ町産ヤチヤナギ、
ニホンハッカをボタニカルとして使用しました。

軽やかなシトラスの香りを感じるように仕上げ、クリアかつスムーズで
ありながら、芯のあるしっかりとした味わいを両立させました。

ジン・トニックやマティーニなどのカクテルベースとしても使いやすい
味わいです。



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)
ジュンパーベリー、コリアンダー、アンジェリカルート、リコリス
オリスルート、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

カクテルベースとしても！一味違う味わいに♪



ジン用のホルスタイン社の蒸溜器(手前)



ニセコ町の森の中に佇むニセコ蒸溜所

あの、日本酒で有名な
新潟の八海醸造が
手掛けるクラフトジン！
今、ジンが熱い！！



| 商品名 | 容量 | 価格 | ご注文数 |
|-----------------------------|-------|----------------|------|
| HAKKAISAN Ohoro GIN(47度) | 720ml | 10月1日まで→3,800円 | 本 |
| | | 10月3日から→4,200円 | 本 |

※10月より値上げとなりますので、ご注意ください。



株式会社
中野外食サプライ
HAKAMA Food Service Supply

TEL: 072-279-2950 FAX: 072-279-2960