

令和 8 年（2026 年）8 月 24 日

「道産コーンウイスキープロジェクト」オープンフォーラム開催

◆発表のポイント

北海道の資源と魅力を活かしたウイスキーを目指して、道総研とプロジェクトメンバーである民間企業 9 社が連携し、令和 3 年度から 5 年間にわたり実施してきた「道産コーンウイスキープロジェクト」。これまでの取組と、その集大成である道産コーンウイスキー「Gold Quibis®」を広く知っていただくため、オープンフォーラムを開催します。

オープンフォーラムの詳細

- ・日時：令和 8 年 9 月 18 日（金）13:30～16:30（開場 13:00）
- ・場所：札幌東急 REI ホテル 2 階宴会場「マディソン」「メイプル」（札幌市中央区南 4 条西 5 丁目 1 番地）
- ・参加費：無料（事前にウェブより申込みが必要）
- ・開催方法：対面開催 定員 100 名※（申込み多数の場合は抽選）

フォーラム（マディソン）

- 13:30 開会挨拶
- 13:35 挨拶 道総研 理事長 小高 咲
- 13:40 講演（道総研）
道産コーンウイスキーの開発 ―北海道の特色ある産業づくりのための取組―
法人本部 研究推進部長 神野 裕信
樽（木材）の香りが道産コーンウイスキーの個性をつくる！
―道産木材を用いた酒類貯蔵樽の開発―
林産試験場 主査 長谷川 祐
実験室から蒸留所へ ―道産コーンウイスキー製造工程の構築と香り成分の評価―
食品加工研究センター 主査 東 孝憲
- 15:25 道産コーンウイスキー「Gold Quibis®（ゴールドキビス）」試飲・香り体験
- 15:45 パネルディスカッション
登壇予定パネリスト
- ①モデレーター（司会）：道総研 農業研究本部長 小野寺 政行
 - ②原料生産者
 - ・中標津クラフトモルティングジャパン株式会社 代表取締役 佐々木 大輔様
 - ・江別製粉株式会社 技術顧問 尾崎 政春様
 - ③ウイスキー製造者
 - ・札幌酒精工業株式会社 理事部長 岩崎 弘芳様
 - ④道総研担当者
 - ・法人本部 研究推進部長 神野 裕信
 - ・食品加工研究センター 主査 東 孝憲
 - ・林産試験場 主査 長谷川 祐
- 16:25 閉会挨拶

展示（メイプル）

- 13:30～15:45 プロジェクト概要、製品、原料の展示等

申込みフォーム



※報道機関等からの取材につきましては、ウェブフォームからのお申込みではなく、電話またはメールにて下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

●諸注意

- ※当日はアルコール類の試飲を実施します。20歳未満の方およびお車・バイク・自転車等を運転される方は試飲できません。試飲をされる場合は、バス・地下鉄等の公共交通機関をご利用ください。
- ※試飲時、年齢確認（身分証明書等の提示）や運転の有無を確認する場合があります。酒類の提供可否を識別するため、識別札の着用をお願いする場合があります。また、スタッフの判断により試飲の提供をお断りする場合があります。
- ※妊娠中・授乳中の方は、安全のため試飲をご遠慮ください。
- ※試飲できない方には、ウイスキーの香り体験をご用意しております。アルコールに敏感な方や体調に不安のある方はご利用をお控えください。運転を予定されている方は、利用の可否をご自身で十分ご判断ください。
- ※当日は、会場内の様子を撮影いたします。撮影した写真および動画は、記録・広報を目的として、道総研の公式YouTubeチャンネル等で公開する予定です。ご参加いただいた場合は、撮影および公開についてご了承いただいたものとさせていただきますので、あらかじめご了承ください。

お問合せ

地方独立行政法人北海道立総合研究機構

本部研究推進部研究推進グループ（担当：秋野、亀井）

電話 011-747-2812

E-mail hokkaido-cornwhiskey@hro.or.jp



道総研

チャレンジプロジェクト

北海道の大地から世界へ

道産 コーンウイスキー プロジェクト

オープンフォーラム

北海道の資源と魅力を
活かしたウイスキー！



開催日時 令和8年9月18日(金) 13:30~16:30 (開場13:00)

開催場所 札幌 東急REIホテル 2階宴会場「マディソン」/「メイプル」 札幌市中央区南4条西5丁目1番地

開催方法 対面開催 定員100名(申込み多数の場合は抽選)

参加費 無料 参加申込み期限 令和8年9月2日(水)まで

お申し込みは
こちらから



【主催】地方独立行政法人 北海道立総合研究機構

プロジェクトメンバー
(順不同)

・中標津クラフトモルティングジャパン株式会社 ・JAみねのぶ ・JAそらち南 ・株式会社N-GRITS(江別製粉株式会社)
・札幌酒精工業株式会社 ・MAOI株式会社 ・株式会社ニセコ蒸溜所 ・国分北海道株式会社 ・北海道酒類販売株式会社

フォーラム (マディソン)

1 【13:30】 開会挨拶

2 【13:35】 理事長挨拶 (道総研 理事長 小高 咲)

3 【13:40】 講演 (道総研)



1
道産コーンウイスキーの開発
—北海道の特色ある
産業づくりのための取組—

法人本部 研究推進部長 神野 裕信



2
樽(木材)の香りが道産コーン
ウイスキーの個性をつくる!
道産木材を用いた酒類貯蔵樽の開発

林産試験場 主査 長谷川 祐



3
実験室から蒸留所へ
—道産コーンウイスキー製造工程の
構築と香り成分の評価—

食品加工研究センター 主査 東 孝憲

4 【15:25】 道産コーンウイスキー「Gold Quibis®(ゴールドキビス)」試飲・香り体験

5 【15:45】 パネルディスカッション

北海道の資源と魅力を活かした挑戦 —道産コーンウイスキーが生まれるまで—

登壇予定
パネリスト

① モデレーター(司会)

・道総研 農業研究本部長 小野寺 政行

② 道総研担当者

・法人本部 研究推進部長 神野 裕信
・食品加工研究センター 主査 東 孝憲
・林産試験場 主査 長谷川 祐

③ 原料生産者

・中標津クラフトモルティングジャパン株式会社 代表取締役 佐々木 大輔様
・江別製粉株式会社 技術顧問 尾崎 政春様

④ ウイスキー製造者

・札幌酒精工業株式会社 理事部長 岩崎 弘芳様



6 【16:25】 閉会挨拶

展示等 (メイプル)

【13:30~15:45】

プロジェクト概要、製品、原料の展示等



会場地図



※当日はアルコール類の試飲を実施します。20歳未満の方およびお車・バイク・自転車等を運転される方は試飲できません。試飲をされる場合は、バス・地下鉄等の公共交通機関をご利用ください。

※試飲時、年齢確認(身分証明書等の提示)や運転の有無を確認する場合があります。酒類の提供可否を識別するため、識別札の着用をお願いする場合があります。また、スタッフの判断により試飲の提供をお断りする場合があります。

※妊娠中・授乳中の方は、安全のため試飲をご遠慮ください。

※試飲できない方には、ウイスキーの香り体験をご用意しております。アルコールに敏感な方や体調に不安のある方はご利用をお控えください。運転を予定されている方は、利用の可否をご自身で十分ご判断ください。

※当日は、会場内の様子を撮影いたします。撮影した写真および動画は、記録・広報を目的として、道総研の公式YouTubeチャンネル等で公開する予定です。ご参加いただいた場合は、撮影および公開についてご了承いただいたものとさせていただきますので、あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ先】 (地独)北海道立総合研究機構 法人本部 研究推進部(担当) TEL:011-747-2812