

ウイスキー
ランド

国産ウイスキー／西日本・その他

商品名	国・都道府県	蒸溜所名	会社名
国産ウイスキー／西日本			
飲み比べコイン数：2	滋賀県	長濱蒸溜所	長濱浪漫ビール 株式会社
アマハガン・ワールドモルト・ミズナラウッドフィニッシュ 【AJ25】	グラスに注げる長濱モルトらしい甘い麦芽の香りは、オレンジや赤りんごなど暖かみある果実と混じりあい、より芳醇に、時間が経過するにつれ、ミズナラに由来する香木のニュアンスはさらに引きたち、最後は甘いキャラメルのようなウッディネスを感じます。口に含めばオレンジの焼き菓子や、香ばしい黒糖の風味、甘味の後は、ビターなチョコレートをお口中でゆっくり溶かしているような豊かな余韻が残ります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：2	滋賀県	長濱蒸溜所	長濱浪漫ビール 株式会社
アマハガン・エディションNo.5・シェリーウッドフィニッシュ 【AJ26】	ウイスキーの熟成樽の代表格として、古くから愛されてきたシェリー樽で「ベアシックブレンド」を後熟。ドライフルーツやベリー、シロップといった芳醇なフレーバーがパワフルに押し寄せる特別な一本です。熟した果実、煮詰めた赤りんごの印象的なアロマ。ブラウنشユガー、暖かみある柑橘のドライフルーツ、おろしたてのレザークリーム。口当たりはなめらかで、濃密ないちごジャムの焼き菓子や、香ばしい黒糖の風味、甘味の後は、ビターなチョコレートをお口中でゆっくり溶かしているような豊かな余韻が残ります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：2	奈良県	神息酒造 奈良蒸溜所	株式会社 YOSHINO SPIRITS
神息・赤・ブレンデッドモルト 【AJ27】	世界初の吉野杉樽でフィニッシュさせたブレンデッドモルトウイスキーです。際立つ緑茶と白樺、ほのかな杉、松、シナモンの香り。口に含むとスイートキャラメル、国産梅、オークとビートがバランス良く調和します。トフィーのほのかな香りと緑茶の爽やかさが余韻に残ります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：4	大阪府	サントリー山崎蒸溜所	サントリー 株式会社
山崎・12年 【AJ28】	1923年に着工した日本最古のモルト蒸溜所、山崎蒸溜所。そこで造られた原酒のみをブレンドした、繊細で上品なテイストの日本を代表するシングルモルトです。飲み飽かず、幾重にも押し寄せる複雑な香味が、世界を魅了し続けています。香りは熟した柿、桃、バナナ。奥行きのある甘味、厚みのある味わいで、甘さと樽香を兼ねさせた余韻が長く続きます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：2	兵庫県	丹波蒸溜所	黄桜 株式会社
黄桜・サクラクロノス・ブレンデッドモルト 【AJ29】	丹波蒸溜所で仕込んだモルトウイスキーとスコッチウイスキーをブレンドすることで、お互いの良さを最大限に引き立たせました。白桃やスベアミント、シナモンのようなすかなスパイスを感じるアロマに、甘くまろやかなフルーツタルト、シナモンのような香りが特徴です。口当たりはなめらかで優しく、余韻には心地よい木樽感を伴ったマスクットを感じます。フルーティなアロマとほのかな苦味がアクセントとなり、飲み飽きしないブレンデッドモルトに仕上がりました。ソーダ割りではハーバルな風味が活かされ、爽やかなハイボールがお楽しみいただけます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：2	兵庫県	六甲山蒸溜所	アークサス 株式会社
六甲山・ビュアモルトウイスキー・スモーキーエディション 【AJ30】	六甲山ウイスキーの中でもとびきりスモーキーなビュアモルト。六甲山で蒸溜された原酒とスベアミント・エイボシ川のほとりから届けられた原酒を巧みにブレンド。焚火の煙とビートが広がる大地の香り、香ばしいモルトの甘さとスモーキーなフレーバーが印象的で、時折オレンジピールの香りが感じられます。ビーツモークとダークチョコレートのようなほろ苦さと港町にふくシブリースのような爽やかな余韻が続きます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：2	兵庫県	江井ヶ嶋蒸溜所	江井ヶ嶋酒造 株式会社
ホワイトオーク・シングルモルトあかし 【AJ31】	アメリカンオークシェリー樽、バーボン樽で貯蔵したモルトをバッキングしました。それぞれの樽の個性が奏でる、複雑で豊かな香味をお楽しみいただけます。ノンチルフィルター、ノンカラーで瓶詰め。香りはスイートでウッディー、ミディアムライのボディで、上品でスパイシーな味わいのなかに、わずかにピーティーさも感じられます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：1	広島県	SAKURAO DISTILLERY	株式会社 サクオオブルワウンドディスティラリー
サクオ・ブレンデッド・戸河内・プレミアム 【AJ32】	3年以上の間、自社が保有する2か所の熟成庫にてモルト原酒・グリーン原酒をそれぞれ熟成。瀬戸内海の風が直に吹きこむ桜屋熟成庫、山間の奥トンネルを利用した年間を通して冷涼な戸河内熟成庫、それぞれのキャラクターが活きる。まさに広島県の海・山・豊かな自然を映し出す特別なブレンデッドウイスキーです。ナッツの香りに、バナナやミルクチョコレートの柔らかな甘み、フルーティな余韻が特徴です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：2	鳥取県	倉吉蒸溜所	松井酒造 合名会社
シングルモルトウイスキー・松井・サクラカスク・5年 【AJ33】	広大な自然の中で蒸溜された原酒を、希少なサクラ樽で5年以上熟成。桜のような香りとやさしい甘みが調和し、豊かな風味が広がります。秀峰大山の深層天然水を使用してまろやかに仕上げ、心をこめて丁寧に作り上げた逸品です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：1	鳥取県	倉吉蒸溜所	松井酒造 合名会社
大山・赤ワインカスク 【AJ35】	ワイン樽で熟成された原酒を、秀峰大山の深層天然水で丁寧に仕上げました。葡萄を彷彿とさせる深くリッチな香りとフルーティーでまろやかな味わいが特長。一口飲むごとに四季折々の大山の情景が目に見え広がります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	鳥取県	倉吉蒸溜所	松井酒造 合名会社
大山・シェリーカスク 【AJ36】	シェリー樽で熟成した原酒を秀峰大山の深層天然水で丁寧に仕上げました。柑橘系の酸味とチョコレートを想起させる甘い香りをお楽しみください。また熟成樽をイメージさせる、存在感のある樽型ボトルは贈答品としても適しています。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：2	福岡県	朝倉蒸溜所	株式会社 篠崎
朝倉 【AJ37】	麦焼酎を長期熟成した結果、見事な琥珀色と豊潤とした甘い香り、素晴らしい香気を備えた逸品です。焼酎の吸光度の制限によりキュールして扱われていますが、ウイスキーと比べても、雑味がほとんどない上質な味わいで、麦の甘い香りと樽熟成による深い味わいが余すところなく感じられるのが特長。アルコール度数は40度ありますが、8年以上の樽熟成により、まろやかなが際立っています。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：2	鹿児島県	菱田蒸溜所	天星酒造 株式会社
ニューボーン・プレリウド・2.5 【AJ39】	平成の名水百選選出の「普現堂（ふげんどう）湧水源」由来の超軟水で仕込む、鹿児島県大隅半島産のニューボーン。バーボンやシェリーカスクなどで熟成させた原酒と、自社独自の製法より生まれたグリーン原酒「テスコートバーレイ」を丁寧にブレンドしました。バナナや蜂蜜を思わせる力強く明確な樽感、熟成から来る確かなどろりとしたボディ。シェリー樽由来の華やかなアロマ、ワイン樽由来のフローラルなアクセント、フルーティで洗練されたニュアンスと独特の華やかさが心地よく調和します。華やかな果実味のなかに、ソーテルヌ樽由来の深みとコク、焙煎レーズンの特徴的なフレーバーが複雑に絡み合い、余韻を長く感じさせます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：4	日本		サントリー 株式会社
響・ブレンダーズチョイス 【AJ40】	多種多様な樽で熟成を深めた幅広い酒齢の原酒を厳選し、匠の技で繊細なブレンドを重ねました。フリン樽後熟原酒に由来する華やかでやわらかな甘みや、豊かなウッディネスと奥深く豊かな熟成香。ほのかな苦さを擁する余韻がやさしく続きます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：3	日本		サントリー 株式会社
響・ジャパニーズハーモニー 【AJ41】	日本の自然、日本人の繊細な感性、日本の匠の技が響きあうブレンデッドウイスキー。通常ブレンデッドに使われるモルトは10数種ですが響に使われるモルトの数は少ないながらも33〜34種。多い年は38〜39種のモルトを選んで仕上げられます。華やかに広がる、やわらかい味わい。日本のウイスキーならではの美しくバランスのとれたハーモニーを感じられる一本。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：3	日本		アサヒビール 株式会社
竹鶴・ビュアモルト 【AJ43】	日本のウイスキーの父、ニッカウキスキー創業者・竹鶴政孝。「竹鶴ビュアモルト」は、竹鶴政孝の名を冠するにふさわしく、ウイスキーづくりに妥協なく取り組んだ挑戦心を受け継ぎ、既成概念にとらわれない発想と独創的な調和で生まれたビュアモルトウイスキーです。余市蒸溜所と宮城峡蒸溜所の個性の異なるモルトをブレンドし、華やかでありながらブレンデッドウイスキーとしてのくどい繊細な飲みやすさを表現。甘くやわらかな樽熟成香と果実香。ふくらみのあるモルトのコク、おだやかなビート香を伴う、甘くほろい余韻が特徴です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：1	日本		アサヒビール 株式会社
ニッカ・フロンティア 【AJ44】	豊かな樽熟成の香りと、心地良いスモーキーさが広がるモルトの香り。飲み口はスムーズでありながらコクが感じられ、熟した果実の甘さがビートの酸味が引き締める。柔らかなオークを伴う甘い余韻が特徴です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：2	兵庫県		株式会社 西山酒造場
小鼓・タンブランディアー・モンテオエステ 【AJ45】	マスカットを中心に、17年の長期樽熟成、リースリング、ぶどう粕の、タイプの異なるブランデーをブレンドした自社蒸溜のジャパニーズブランデーです。ぶどうのみずみずしい甘みと樽由来の心地よい苦味、ぶどう粕の個性的なアクセントの調和をお楽しみください。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	広島県	SAKURAO DISTILLERY	株式会社 サクオオブルワウンドディスティラリー
ブレンデッドジャパニーズウイスキー・ソガイニ 【AJ67】	ブレンデッドウイスキーの中でも、モルト比率が高く、力強い繊細でフルーティな香り特徴です。バナナのような甘い香りが立ち上がり、口に含むとチョコレートのような甘味に加えて熟した柑橘を思わせるやわらかな酸味が広がります。ハイボールにするとモルト由来のフルーティーな香りがしっかりと立ち上がり、すっきりとした口当たりでさらに飲みやすくなります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		