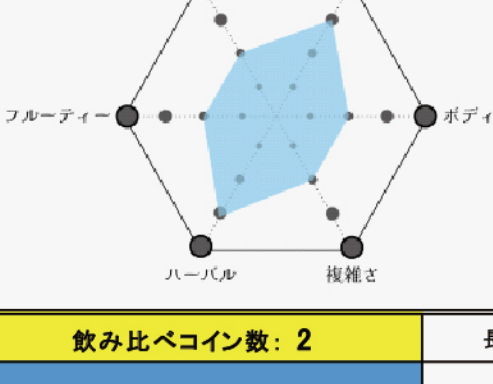
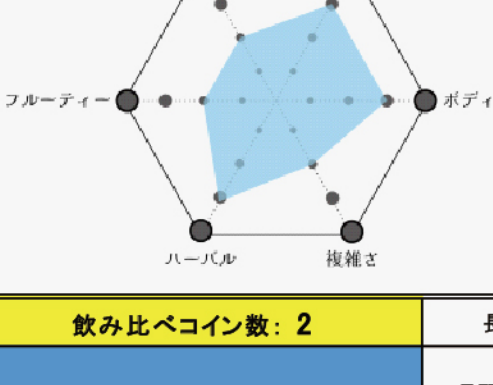
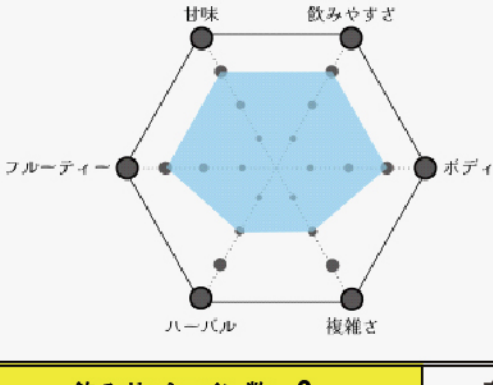
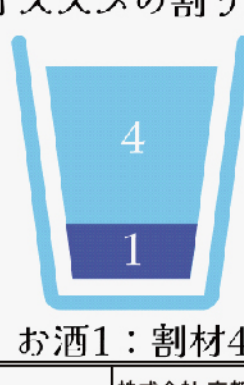
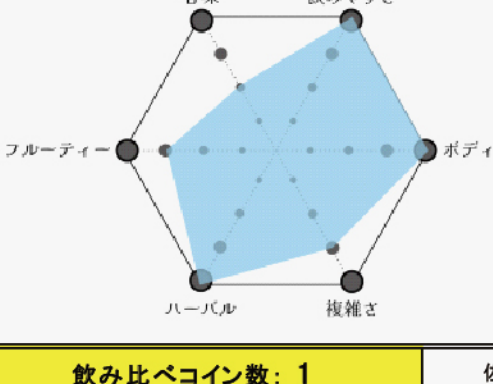
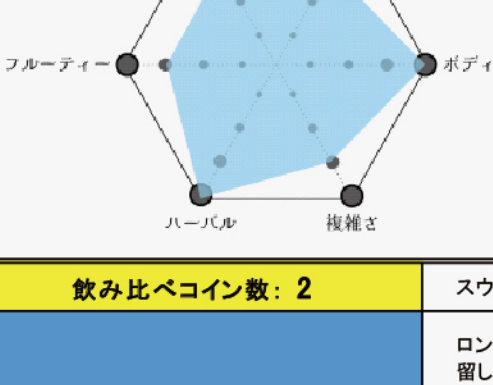
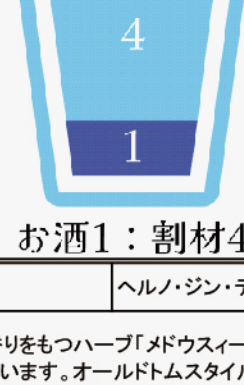
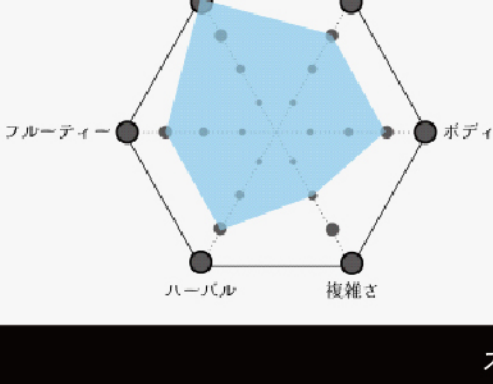
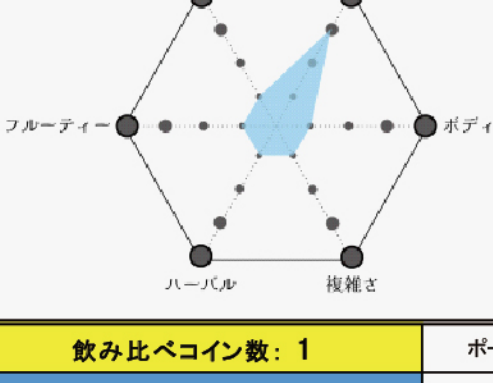
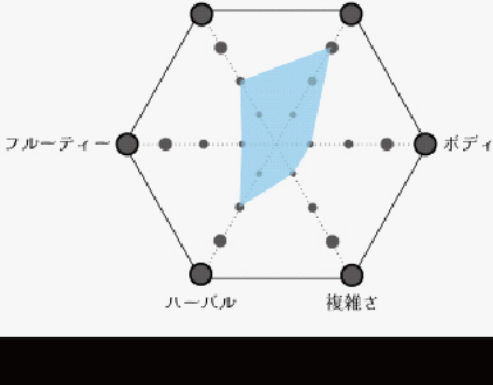
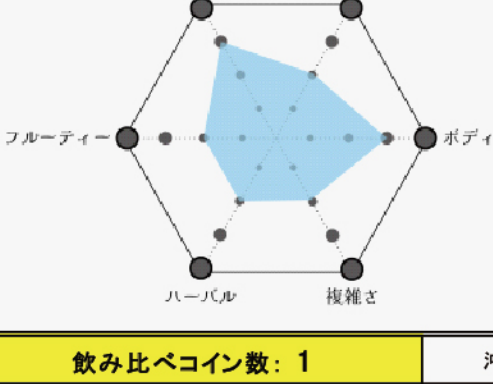
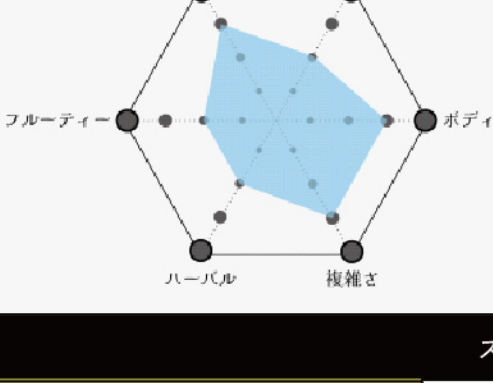
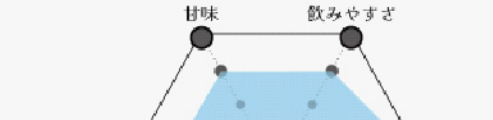
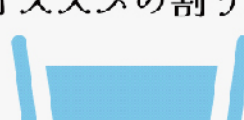


スピリッツ ファーム

スピリッツ/ジン/その他

商品名	国・都道府県	蒸溜所名	会社名
スピリッツ/ジン			
飲み比べコイン数： 1	茨城県	八郷蒸溜所	木内酒造 株式会社
日の丸ジン・蔵風土 【B01】	酒造り200年の技から造り上げるクラフトジン「日の丸ジン・蔵風土」は、国産のレモンやライム、赤紫蘇、茨城県で古くから栽培される「古内茶」など数種類のポタニカルを風味づけに用いて蒸溜しています。ジュニバーベリーの爽快感に柑橘の爽やかな香りが広がる、すっきりドライな味わいに仕上げました。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 2	長野県	野沢温泉蒸溜所	野沢温泉蒸溜所
NOZAWA GIN 【B02】	長野県北部、新潟との県境に位置する人口3600人ほどの小さな村、野沢温泉村。どこにいても水が流れる音が聞こえてくる豊富な湧き水と大自然が広がるこの地に、2022年、正式オープンした蒸溜所がいま、世界に認められた美味しいクラフトジンを生み出しています。「NOZAWA GIN」は爽やかな味わいが特徴のシグネチャードジン。森の中を歩いているような香ばしい香りと爽やかな味わいが特徴です。ジュニバーベリー、杉、レモンが深い後味をもたらします。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 2	長野県	野沢温泉蒸溜所	野沢温泉蒸溜所
IWAI GIN 【B03】	長野県北部、新潟との県境に位置する人口3600人ほどの小さな村、野沢温泉村。どこにいても水が流れる音が聞こえてくる豊富な湧き水と大自然が広がるこの地に、2022年、正式オープンした蒸溜所がいま、世界に認められた美味しいクラフトジンを生み出しています。「IWAI GIN」は新緑の季節を祝う爽やかなイメージが感じられるユニークなクラフトジン。トニックウォーターを足すと、隠れていたスモモとリンゴの木のフルーティとフローラルの融合が楽しめます。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 2	京都府	京都蒸溜所	株式会社 京都蒸溜所
季の美・京都ドライジン 【B04】	お米からつくるライススピリッツとポタニカルに玉露や柚子、赤松や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかなきめ細やかな伏流水を使用。ジュニバーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えたクリーンな味わいをお楽しみいただけます。通常、ジンは全てのポタニカルをまとめて蒸溜しますが、「季の美」は11種のポタニカルを特性に応じて「ベース（礎）」、「シトラス（柑）」、「ティー（茶）」、「スパイス（辛）」、「フルーティ&フローラル（芳）」、「ハーバル（薬）」の6つのグループに分類し、別々に蒸溜した後にブレンドしています。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 1	佐賀県		合資会社 光武酒造場
赤鳥居・オリジナル・ジン 【B06】	ジュニバーベリー・杉の木・柑橘類など5種類の原料を使用し、爽やかな柑橘の香りとほのかに感じる杉の香りをお楽しみいただける和テイストのジンに仕上げました。赤鳥居の原料となる水には多良岳山系の天然水を使用しています。大自然に恵まれ長年かけて地下水に浄化された伏流水はまろやかで美味しく、赤鳥居には欠かせない素材の一つです。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 2	日本		サントリー 株式会社
ジャパニーズクラフトジン・ROKU 【B07】	日本ならではの6種のポタニカル(桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子)を使用しました。商品名の由来にもなっている6種のポタニカルを、それぞれ旬の時期に収穫、素材の特長に合わせた製法で蒸溜することで、桜の香りと爽やかな柚子とお茶の風味、後味に感じる山椒のスパイシーさなどを引き出しました。伝統的なジンの8種のポタニカルも使用し、日本人の繊細な技術によってバランス良くブレンドすることで、複層的で繊細かつスムーズな味わいを実現しました。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 2	スウェーデン		ヘルノ・ジン・ディスティラリー社
ヘルノ・オールドトムジン 【B10】	ロンドンドライジンのレシピに甘い香りをもつハーブ「メドウスイート」をさらに加えて蒸溜し、加水後に少量の糖分を加えています。オールドトムスタイルながらスムーズかつまろやかで、非常にフローラルな香りと味わいがお楽しみいただけます。ベーススピリッツに小麦を使用。使用されるポタニカルは全てナチュラルかつオーガニック。ハンガリー産のジュニバーベリーはじめ、英国産のメドウスイート、マダガスカル産のヴァニラ、地元産のリンゴンベリー、ブルガリア産のコリアンダーなど8種類のポタニカルを浸漬して豊かな風味を生み出しています。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
スピリッツ/ウォッカ			
飲み比べコイン数： 1	イギリス		ディアジ社
スミノフ・No.21 【B12】	モスコミールやスクリュードライバー、ブラッディメアリーといった、現代の定番カクテルを生み出し、カクテル文化を世に浸透させた世界No.1ウォッカ。何度も濾過を繰り返して雑味・濁りを徹底的に取り除いた、無色透明のクリアなテイストが特長。ミックスするものを選ばず、どんなカクテルのおいしさも引き立てます。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 1	ポーランド	ビヤリストク蒸溜所	ポルモス・ビヤリストク社
ズブロッカ 【B13】	ポーランドの世界遺産「バショヴィエジャの森」で採れるバイソングラスを漬け込んだウォッカ。瓶の中には一本のバイソングラスが手作業で入れられています。刈りたての芝やコリアンダー、ラベンダーのニュアンスも感じられる複雑で生き活きた香りは、日本人にも馴染み深い桜の葉の匂いを思い起こさせます。柔らかい口当たりと、わずかに残る心地よい苦味が特長です。		
	オススメの割り方  お酒1：割材3		
スピリッツ/ラム			
飲み比べコイン数： 2	沖縄県		株式会社 グレイス・ラム
CORCOR・アグリコール 【B14】	アグリコールとは農業生産ラムという意味で、サトウキビを搾り、その「サトウキビ汁」を発酵させて造るラムです。世界でもこのラムアグリコールを製造している国やメーカーは非常に少なく、現在では主にマルティニク、レユニオンに代表されるフランス海外県、そして日本の太平洋に浮かぶ、南大東島などの離島にだけあります。芋焼酎のような独特なクセのある香り、濃厚で深い甘みが特徴で、スパイシーな風味も感じられます。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 1	沖縄県	伊江島蒸溜所	株式会社 伊江島物産センター
イエラム・サンタマリア・ゴールド 【B15】	南国の陽光の下、丁寧に育てられた沖縄の離島・伊江島産サトウキビの搾り汁のみで仕込み、単式蒸溜器を使い、12ヶ月以上にも及ぶ樽熟成によるベルベットのような舌触りとフルーティな芳香、さらに長い余韻が特長です。香りは焦がした樽香、バニラ、シナモン、クローブなどの香りの奥にバタースコッチやチョコレート、ブラウンスピリッツや黒糖焼酎にも似たコクのある味わい。アガベとスパイスが調和し、豊かな樽の熟成を感じます。最後にはスパイシーな余韻が長く続きます。		
	オススメの割り方  お酒1：割材3		
スピリッツ/テキーラ			
飲み比べコイン数： 2	メキシコ	カサ・クエルポ蒸溜所	ホセ・クエルポ社
クエルポ・1800・アナホ 【B17】	世界でもトップクラスの品質と味わいを誇る最高級テキーラです。原料にブルーアガベを100%使用。12ヶ月以上にも及ぶ樽熟成によるベルベットのような舌触りとフルーティな芳香、さらに長い余韻が特長です。香りは焦がした樽香、バニラ、シナモン、クローブなどの香りの奥にバタースコッチやチョコレート、ブラウンスピリッツや黒糖焼酎にも似たコクのある味わい。アガベとスパイスが調和し、豊かな樽の熟成を感じます。最後にはスパイシーな余韻が長く続きます。		
	オススメの割り方  お酒1：割材4		