

スピリッツ ファーム

スピリッツ／その他

商品名	国・都道府県	蒸溜所名	会社名
スピリッツ/ウォッカ			
飲み比べコイン数：1	茨城県		明利酒類 株式会社
和ウォッカ【B11】	幅広い素材と調和する日本の「和」をイメージしたウォッカ。厳選した国産白樺の炭で丁寧にろ過を行い、よりクリアな味わいに仕上がっています。カクテルのベースとしても最適です。高品質なジャパニーズウォッカをお楽しみください。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：1	イギリス		ディアジオ社
スミノフ・No.21【B12】	モスコミュ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	ビヤリストック蒸溜所	ポルモス・ビャウイストク社
ズブロッカ【B13】	ポーランドの世界遺産「ビャウオヴィエジャの森」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とした香りは、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ーク、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だけになります。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、単式蒸留器を使い、オーク樽でじっくりと熟成されたふくよかな樽香が特長のアグリコールラムです。ゴールドを熟成させるオーク樽はニッカウキスキーのものを使っています。しっかりと内側を焦がされた樽で熟成する醍醐味はやはり樽香、うっとりとするような甘みと鼻腔の奥をくすぐる華やかさをもっています。ゆっくりとゆっくりと深みを増していく香りとふくよかさがあります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	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・クリスタル【B16】	南国の陽光の下、丁寧に育てられた伊江島産サトウキビの搾り汁のみで仕込み、単式蒸留器を使い、ステンレスタンクで熟成されたアグリコールラムです。さわやかなサトウキビの甘い香りが新鮮なホワイトラム。モヒート、ダイキリ、ティボンシュなどラムカクテルを華やかに彩ります。		
	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・アネホ【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		
飲み比べコイン数：1	メキシコ	サウザ蒸溜所	サウザ社
サウザ・ブルー【B18】	副原料を一切使用せず、ブルーアガベ100%を原料とするテキーラです。フレッシュなアガベ由来のフローラルな香味や柑橘系の豊かな味わいなど、テキーラらしいバランスのとれた味わいが特長です。スパイシーな香りとリッチでまろやかな味わいのバランスが良く、ストレートで味わえるワイン感覚のテキーラ。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		