

スピリッツ ファーム

スピリッツ／ジン

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」など数種類のボタニカルを風味づけに用いて蒸溜しています。ジュニパ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す、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ライジン。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。ジュニパーベリー、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す、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ボ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。ジュニパ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、ジンは全てのボタニカルをまとめて蒸溜しますが、「季の美」は11種のボ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	和歌山県	富士白蒸溜所	中野BC 株式会社
槇-KOZUE-【B05】	高野山真言宗の総本山である高野山で多く栽培される高野槇のすがすがしい香りとほろかに活かすために、温州みかんの皮、レモンの皮、山椒の種などの和歌山素材とジュニパーベリーを組み合わせた和歌山県産クラフトジンです。高野槇の葉の清らかな森林の香りがベースにあり、温州みかんやレモンの皮の柑橘系の香りが華やかさと爽やかさを加えています。山椒の種がアクセントとなり、全体を引き締めます。口に含むと、柑橘系の香りが柔らかく広がる、ほのかな甘みと酸味を感じます。後味には、ジンらしいキレと山椒のスパイシーさが残ります。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 1	佐賀県		合資会社 光武酒造場
赤鳥居・オリジナル・ジン【B06】	ジュニパーベリー・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ろ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、赤鳥居にはか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種のボタニカル(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種のボタニカルを、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、桜の香りや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種のボタニカルも使用し、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： 1	日本		サントリー 株式会社
翠【B08】	ボタニカルには日本人に親しみのある柚子、緑茶、生姜を用いることで、清々しく香る、爽やかな味わいのスタイルのジンに仕上げました。柚子の香りが爽やかに感じられ、緑茶のまろやかさと生姜のドライな後味が、スッキリと軽やかに楽しめる味わいは、洋食はもちろん和食にもピッタリです。伝統的なジンの8種のボタニカルも使用し、原材料の配合を整えることで、よりいっそう“清々しく、すっきり爽やかな味わいと香り”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： 1	イギリス	ビーフィーター蒸溜所	ペルノ・リカル社
ビーフィータージン【B09】	ブランド誕生以来、変わらぬレシピを守り続け、今なおロンドン市内で蒸溜されているビーフィーター。厳選された良質なボタニカルとこだわりの製法によって生み出されたその味わいは、クリーンな風味と爽やかな柑橘香が特長です。ビーフィーターの洗練された味わいと香りは、厳選された9種類のボタニカルによって実現。キーボタニカルはレモンピール、セビルオレンジピールは、ビーフィーターの特徴である爽やかな柑橘香を生み出す大きな役割を担っています。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数： 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。使用されるボ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パーベリーはじめ、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種類のボ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		