

2023 年 10 月吉日



井川蒸溜所

IKAWA DISTILLERY

南アルプスから、井川蒸溜所の“今”をお届け

「NEW BORN Non-Peat 2023」

2023 年 10 月 販売予定

井川蒸溜所（静岡市葵区、運営：十山株式会社、所長：瀬戸泰栄）は、「NEW BORN Non-Peat 2023」を 10 月より発売することをお知らせいたします。標高 1,200m に位置する井川蒸溜所は、大自然に囲まれた南アルプスの中で、天然の湧き水と冷涼で湿潤な気候を活かし日々仕込みを行っています。2020 年 11 月に蒸留を始めてまもなく 3 年が経とうとしており、長期熟成を目指して仕込んだ原酒が育ちつつあります。

大自然の結晶とも言える私たちのウイスキー。その一端を皆さまへお届けしたく今回リリースの運びとさせていただきます。前回と同様に一樽限定の発売となります。

本製品はラボシリーズ第四弾として、昨年発売したノンピート原酒をさらに改良し、ディスティラリー酵母にくわえてエール酵母を使用しボディ感の向上を図ったものです。私たちが感じた期待と可能性を皆さまと共有させていただき、将来のウイスキー構成する基本原酒を楽しんでいただきたいと思えます。

今回「NEW BORN Non-Peat 2023」の味を最大限引き出すために、加水や冷却は行わず、ろ過も最小限とし樽出しの味わいを再現できる範囲のフィルタリングとしました。2022 年の 1 月に樽詰めを行い、南アルプスの奥山で 20 か月の熟成。#373 のバーボン樽を使用したカスクストレングスのニューボーンです。この先、さらなる熟成によってどう変わるか。未来に思いをはせながら、今だけの特別な味をお楽しみください。



【商品詳細】

タイプ : カスクストレンジス
熟成期間 : 20 か月
仕込み水 : 木賊湧水(硬度 40mg/L)
熟成樽 : バーボンバレル #373 (ファーストフィル)
冷却ろ過 : ノンチルフィルタード (70 μ)
酵母 : ディスティラリー酵母&エール酵母
着色 : ノンカラー
アルコール分 : 61%
内容量 : 200ml
希望小売価格 : 4,800 円 (税抜)

【テイスティングノート】

程よく効いた酸味。ベリー系、ザクロのようなフルーツ感。
オーク由来の甘い香りとほんのりとした渋みの奥にクリーム状のミルク。
一口目ではさっぱりと飲みやすい印象だが、
口にするたびにシナモンの入ったバナナミルクが舌の上に残っていく。
上白糖で作った蜜のような優しい甘さを包み、心地よい後口と和の香りを余韻で残す。

【蒸溜所概要】

蒸溜所名 : 井川蒸溜所
所在地 : 静岡県静岡市葵区田代字大春木 1299 番地の 1
会社名 : 十山株式会社
代表者 : 代表取締役 田中秀紀
電 話 : 054-260-2245
H P : <https://juzan.co.jp>

【商品に関するお問い合わせ先】

問合先 : 十山株式会社・総務部
電 話 : 054-260-2245
H P : <https://juzan.co.jp/contact/>