

2024 年 4 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 Sherry Butt 2024」

2024 年 4 月下旬 販売予定

井川蒸溜所（静岡県静岡市葵区、運営 十山株式会社、所長 瀬戸泰栄）は、「NEW BORN Non-Peat Sherry Butt 2024」を 4 月下旬より発売いたします。

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 月に蒸留をはじめて 3 年が経過し、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リリースの運びとさせていただきます。

今回のニューボーンはシェリーバットからのリリースです。スペインで作られたクリームシェリーの古樽を使用しています。500L の大樽を使用したことと井川環境が冷涼なため、その個性が見え始めるまで時間がかかりました。原酒の特徴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。樽出しの味わいを再現しました。造りが目指す綺麗な酒質とシェリー樽の個性が引き立て合い、将来の方向性を想像させます。

この先、さらなる熟成によってどう変わるか。今だけの特別な味をお楽しみください。

井川蒸溜所では骨格となるバーボンバレルの他にも様々な樽を使用しています。例えば、シェリーカスクが複数種、自社材からつくられたオリジナルカスクもあります。将来はこれらの原酒をブレンドすることにより井川独自のシングルモルトをつくってまいります。



### 【商品詳細】

商品名 : NEW BORN Non-Peat Sherry Butt 2024  
タイプ : カスクストレングス  
熟成期間 : 27 か月  
仕込み水 : 木賊湧水(硬度 40mg/L)  
熟成樽 : クリームシェリーバット # 346  
ファーストフィル  
冷却ろ過 : ノンチルフィルタード (70 $\mu$ )  
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 : 60%  
内容量 : 200ml  
希望小売価格 : 4,800 円 (税抜)



### 【テイastingノート】

梅の爽やかさに干しぶどうのコク。  
舌にのせると柑橘や林檎のエステル香。  
時間経過と共に、果実感と紅茶のような渋みが融和し、ロシアンティーを思わせる。  
パイナップルとカカオの織りなす余韻が長く静かにつつまこむ。  
素直な酒質がシェリー樽の個性を際立たせる。

### 【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/>

お酒は 20 歳になってから。