

# 哲／TETSU REFINE【錬】

SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKY  
Crafted with Ginjo Rice Flour  
Fermented with 100% Japanese Sake Yeast

“吟醸”思想から生まれた、  
シングルグレーン(米)ジャパニーズウイスキー。

酒米由来の吟醸粉。  
清酒酵母100%による発酵。  
国産ステンレス蒸留器による減圧蒸留。

“吟醸”思想を軸に、  
日本酒蔵の技術と感性を、ウイスキーへ。

目指したのは、  
日本酒蔵だからこそ生まれる、  
ジャパニーズウイスキー。

磨き、鍛え、洗練する。

繊細さ。余韻。  
発酵由来の、静かな奥行き。

ライスウイスキーの既成概念をも超える、  
哲／TETSUの暫定解。

「真のジャパニーズウイスキーとは何か」  
その問いに対する、哲／TETSUの暫定解。

品目：ウイスキー 原材料名：グレーン(米)、モルト  
分類：シングルグレーンウイスキー アルコール度数：50%  
内容量：700ml 発酵：清酒酵母100% グレーン(穀類)：酒米由来吟醸粉使用

2026年7月下旬 リリース予定

¥13,600(税抜)/700ml



西堀酒造株式会社 | 日光街道小山蒸溜所

〒329-0201 栃木県小山市粟宮1452  
TEL. 0285-45-0035 FAX.0285-45-1628 Email sake@nishiborisyuzo.com



NISHIBORI SHUZO  
TOCHIGI OYAMA-SHI, SINGU-1022



NINKO KAI DO  
OYAMA DISTILLERY  
NISHIBORI SHUZO CO., LTD.