

日光杉香る、栃木の
ジャパニーズハイボール。



2026年8月8日新発売

Alc.7% / 350ml

NIKKO WHISKY HIGHBALL

日光の森を、
味わう。

日光東照宮様の正式な使用許諾を受けた
御神木杉材を、熟成用和樽へ。

日光杉並木の清々しい余韻を纏った、
栃木県産ウイスキーの上品なハイボール。

栃木県初のウイスキー蒸溜所
日光街道小山蒸溜所（西堀酒造）より、
2026年8月8日、発売開始。

この一杯に、日光の森の時間を。



栃木県初のウイスキー蒸溜所
「日光街道小山蒸溜所」謹製

清酒酵母100%での発酵、穀類（グレーン）に酒米の
吟醸粉を使用、和樽追熟等、日本でしか誕生しない
ジャパニーズウイスキー「哲／TETSU」を造る。
TWSC2025「INNOVATOR OF THE YEAR」受賞。



日光東照宮様の正式な許諾を受けた
御神木杉を熟成用和樽に使用。

日本で唯一、国の「特別史跡」「特別天然記念物」の
二重指定を受け、世界一長い並木道としてギネス
世界記録にも認定されている日光杉並木街道。
その倒木を樽材として活かした日光杉和樽原酒を
一部使用し、森を思わせる涼やかな香りを重ねました。
神域の杉材がもたらすのは、強い木香ではなく、
清らかで奥行きのある余韻。



日光の記憶を開ける、旅の一杯。

シングルモルトとシングルグレーンを、
洋樽・日光杉和樽それぞれの個性でブレンド。
炭酸で割っても品格が崩れない、静かな複雑さを
目指しました。
駅で、ホテルで、帰路で。
日光の記憶を開けるための一本です。



本商品の売上の一部は、日光杉並木の保全のために寄付されます。

商品名：日光ウイスキーハイボール 日光東照宮御神木杉使用
品目：ウイスキー（発泡性） 原材料名：モルト、グレーン／炭酸
原料原産地名：国内製造（グレーンウイスキー、モルトウイスキー）
内容量：350ml アルコール分：7% 製造者：西堀酒造株式会社 栃木県小山市大字栗宮1452番地



日光街道
小山蒸溜所

NIKKO KAIDO
OYAMA DISTILLERY
NISHIBORI SHUZO CO., LTD.



西堀酒造

NISHIBORI SHUZO
TOCHIGI OYAMA-SHI, SINCE 1872