



[哲／TETSU] 小山エディション2026

SINGLE MALT JAPANESE WHISKY

NIKKO KAIDO OYAMA DISTILLERY Produced by NISHIBORI SHUZO CO., LTD., JAPAN

清酒酵母と、ボルドーの出会い。

醸造文化は、樽の中で交わる。——日本酒×ワイン×ウイスキー

清酒酵母で醸したモルト原酒。ボルドー五大シャトーの複数のワイン樽で追熟した原酒を中心に、バーボン樽原酒などを重ねました。清酒酵母由来の吟醸香と、ワイン樽がもたらす豊かな果実味。異なる酒文化が、ウイスキーの中で奥行きのある香味へと結ばれます。

2025年、バーボン樽を基軸に表現した清酒酵母の個性。

2026年、ワイン樽とともに、その可能性をさらに先へ。

TASTING NOTES ➡ 華やかに立ち上がり、美しく切れてゆく。

熟した果実を思わせる豊かな甘みと、リッチで丸みのある質感。

繊細なスパイスとタンニンが余韻に輪郭を与え、ドライに切れてゆきます。

□品目：ウイスキー（シングルモルトジャパニーズウイスキー） □原材料：モルト

☆使用熟成樽：ボルドー五大シャトーの複数のワイン樽を中心に、バーボン樽ほか。

※本製品は、日本洋酒造組合が定める「ジャパニーズウイスキー」の表示基準を満たしています。



内容量 700ml / Alc.52% / 専用化粧箱入[1,000本限定]

西堀酒造株式会社
栃木県小山市大字栗宮 1452
sake@nishiborisyuzo.com

[哲／TETSU]
公式 HP



NIKKO KAIDO
OYAMA DISTILLERY
NISHIBORI SHUZO CO., LTD.

日光街道
小山蒸溜所

