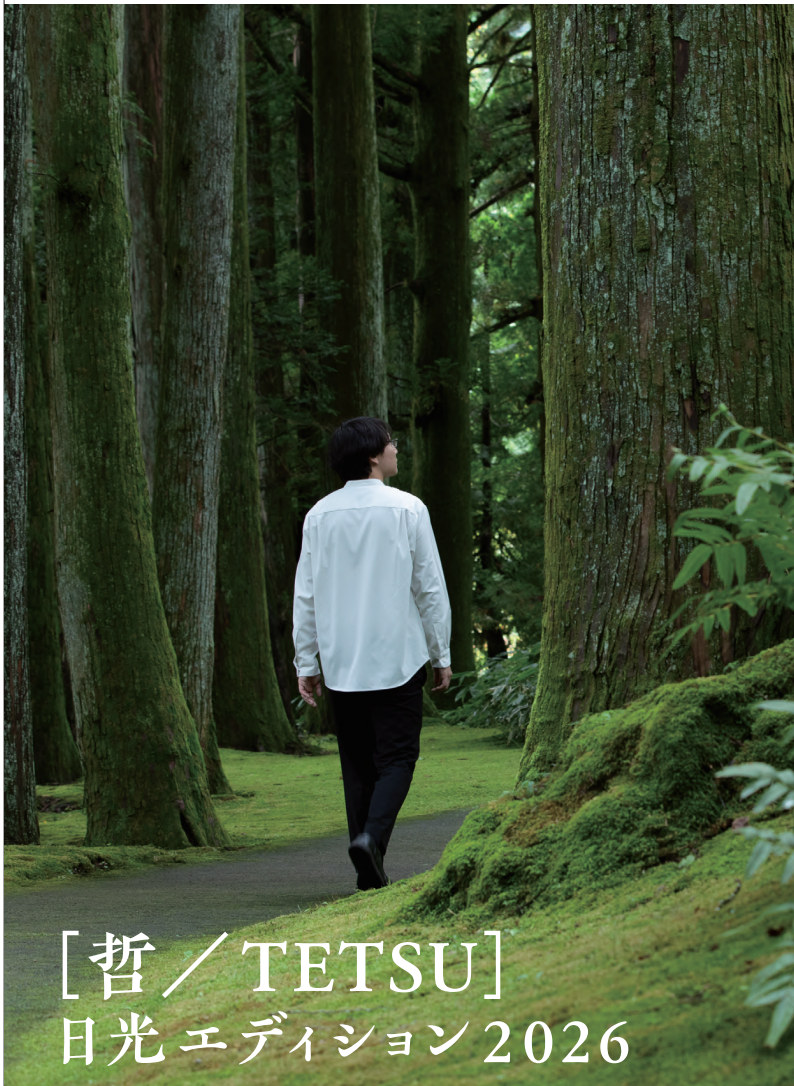




[哲／TETSU] 日光エディション2026



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

BLENDED JAPANESE WHISKY

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

酒文化が交わり、日光杉でひとつになる。 清酒酵母 × ワイン樽 × 日光杉

米と麦を醸し、ぶどうの酒の樽へ。清酒酵母で醸すモルト原酒と、酒米の吟醸粉を用いたグレーン原酒。米を磨く、日本酒造りの贅沢をウイスキーへとつなぎます。

ボルドー五大シャトーの樽を含むワイン樽で追熟したモルト原酒を軸に、バーボン樽原酒などをブレンド。日光杉和樽で、最後の仕上げを。

日本のウイスキーは、日本の木で完結させる。

日光東照宮の正式な使用許諾を受けた御神木杉材を、和樽へ。異なる酒文化を、日本の木でひとつに。

TASTING NOTES ➡ 日光杉が香り、果実が重なり、清らかに切れる。

日光杉の繊細な香りが立ち上がり、清酒酵母由来の清冽な吟醸香と、ぶどうを思わせる果実味が重なります。ワイン樽がもたらす奥行きを感じながら、余韻は杉の爽やかさとともに、すっと切れてゆきます。

□品目：ウイスキー（ブレンデッドジャパニーズウイスキー） □原材料：モルト、グレーン（米）

☆ワイン樽追熟原酒を中心にブレンド。日光東照宮御神木の杉和樽でフィニッシュ。

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



西堀酒造株式会社
栃木県小山市大字粟宮 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