

Tabi #01

シングルモルト久住

最高のウイスキーを追い求める旅の始まり

シングルモルト久住3つ目となるシリーズ「tabi」は、久住の味わいの幅をより豊かにするための「旅」がテーマです。久住のウイスキーの可能性を広げるために新たな出会いを求めて飛び出します。目指すは記憶に残る珠玉の一杯。その夢を追いかける久住の「tabi」をともに楽しみ下さい。

「michi」がハウススタイルを追い求める「道」だとすると、「tabi」はそのバリエーションを広げるための「旅」です。個性をストレートに表現するというよりは、個性が強い原酒なども一定量使いながらバランスが取れたブレンドで表現していきます。

今回は「甘くてフルーティ」が特徴になっており、香りや味わいの前半にしっかりと主張する甘さがあります。余韻にかけてフルーティさや柔らかな木香が抜けていく仕上がりです。

Tasting Note

COLOR	明るいブラウン
NOSE	バニラビスケット、ジャスミン茶、朽ちた広葉樹、ろうそく
PALATE	ミルクチョコレート、桃ゼリー、加熱したパイナップル、ココナッツジュース
FINISH	オークのバスケットに入った赤りんご、バタークリーム
ALC	53%
VOLUME	700ml

NON-CHILL FILTERED
Distilled and Bottled at KUJU DISTILLERY



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

Our Stills

久住蒸溜所のポットスチルは、スコットランドのフォーサイス社製です。

容量は、2,500Lと1,800Lで、どちらもストレート型を採用。加熱方式はパーコレータータイプです。スピリットポットが小さいため、仕上がる原酒は重厚な味わいになります。

冷却にはシェル&チューブ式を使用し、豊富な地下水を活用することで年間を通じて安定した冷却が可能です。

工場の建物には大きな窓があり、隣接する県道からポットスチルの姿を見ることができます。

Our Craftsmanship

蒸溜所を立ち上げるずっと前から偉大な先達に伝統的製法とクラフトマンシップを授けていただきました。この貴重な技術や精神を礎とし「久住ならではのウイスキー」を追い求め続けています。

Malt and fermentation

年間に使用する大麦麦芽の約9割がイギリス産、約1割が地元大分県内の契約栽培のものを使用しています。

5基ある発酵槽は全て木製（ダグラスファーウッド）で、4日間の発酵を経て香り豊かなもろみ（ウォッシュ）を生み出しています。

Casks and Warehouse

熟成にはバーボン樽を6割程度使用します。

その他にもシェリー、ワイン、ラム、アルマニャック、カルヴァドスなど多岐に渡る厳選された樽も。年間約500丁の樽が生まれ続けておりその全てが熟成庫でゆっくりと樽由来の香味とともに久住の香気を纏ってゆきます。

Kuju Distillery

Name

久住蒸溜所 [Kuju Distillery]

Location

〒878-0201

大分県竹田市久住町大字久住 6426

[6426 Kuju, Taketa, Oita, Japan, 878-0201]

Contact / Web

contact@kujudistillery.jp

https://kujudistillery.jp/

Representative

宇戸田 祥自 [Shoji Utoda]

Establishment

2021年2月 [February 2021]

Business activities

シングルモルトを中心とするウイスキーの

蒸留製造、販売

[Whisky production and sales]

