

「白鶴 梅酒原酒 厚岸蒸溜所 ウイスキー樽貯蔵」2種
9月15日から直営店で数量限定発売
～厚岸蒸溜所のジャパニーズウイスキーを貯蔵したシェリー樽で熟成～

白鶴酒造株式会社は、2021年9月15日（水）から、「白鶴 梅酒原酒 厚岸蒸溜所 ウイスキー樽貯蔵 ピーテッド 200ml」と「白鶴 梅酒原酒 厚岸蒸溜所 ウイスキー樽貯蔵 ノンピート 200ml」を直営店で各120本限定で発売します。また、今後、アジアを中心に海外でも販売予定です。

スコッチウイスキーの聖地「アイラ島」に似た環境下の北海道・厚岸町にある厚岸蒸溜所（※1）のウイスキー樽（※2）に、当社の人気商品である『梅酒原酒』を入れてじっくりと熟成させました。梅酒本来の香味と樽特有の香りが調和した、複雑な香りとお楽しみください。

本商品は、厚岸蒸溜所の充填棟が竣工する以前に当社でウイスキーのボトリングを行っていたという二社のつながりから実現した商品です。



■白鶴 梅酒原酒 厚岸蒸溜所 ウイスキー樽貯蔵 ピーテッド 200ml【画像左】

特徴：白鶴の「梅酒原酒」を厚岸蒸溜所のウイスキー樽で熟成しました。熟成には、ピーテッドウイスキー（※3）を貯蔵したシェリー樽を使用しています。樽由来のスモーキーな香りと梅酒の甘さが融合した新しい味わいです。繊細でいて複雑、余韻にはピートの香りが長く続きます。梅酒には紀州産南高梅を100%使用しています。

参考小売価格：2,273円（消費税別）

原 材 料：梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）

アルコール分：19%以上20%未満

おすすめのペアリング：ナッツ、ダークチョコレート

■白鶴 梅酒原酒 厚岸蒸溜所 ウイスキー樽貯蔵 ノンピート 200ml【画像右】

特徴：白鶴の「梅酒原酒」を厚岸蒸溜所のウイスキー樽で熟成しました。ウイスキー樽は、ノンピートウイスキー（※4）を貯蔵したシェリー樽を使用しています。梅酒原酒の持つ豊かな甘い香りとウイスキー特有のウッディな香りが調和し、まろやかで芳醇な味わいを生み出しています。梅酒には紀州産南高梅を100%

使用しています。

参考小売価格：2,273 円（消費税別）

原材料：梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）

アルコール分：19%以上 20%未満

おすすめのペアリング：ナッツ、ドライフルーツ



<ウイスキー樽で熟成中の様子>

<お取り扱い店>

- ・いい白鶴ネットショップ

https://www.e-hakutsuru.com/akkeshitaru_umeshu

TEL：0120-126-892

- ・白鶴酒造資料館

神戸市東灘区住吉南町 4-5-5 TEL：078-822-8907

- ・白鶴御影MUSE

神戸市東灘区御影中町 3-2-1 御影クラッセ 1階 TEL：078-891-8901

※1 堅展実業株式会社 厚岸蒸溜所

厚岸湾から流れる海霧の恩恵を受け、熟成に適した環境に恵まれた「ひがし北海道の厚岸町」にある蒸溜所。国定公園にも定められている湿原の泥炭層を通った清冽な水を仕込み水に使い、スコットランドの伝統的な製法でジャパニーズウイスキー造りをおこなっています。

<http://akkeshi-distillery.com/>

※2 ウイスキー樽

厚岸蒸溜所でウイスキーの貯蔵に使われたシェリー樽を使用しています。シェリー酒はスペインで造られる伝統的なお酒であり、醸造過程でアルコールを添加した「酒精強化ワイン」の一種です。

※3 ピートッドウイスキー

ピート（シダやコケ類等の水生植物が炭化した泥炭）をいぶした煙で乾燥させた麦芽を使用して造ったウイスキー。いぶした煙の香りが麦芽につくことで、スモーキーな香り（ピート香）のウイスキーとなります。

※4 ノンピートウイスキー

麦芽を乾燥させる時にピートを使用せずに造ったウイスキー。スモーキーな香りがないため、やさしい麦の香りが味わえるウイスキーとなります。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町 4-5-5

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町 4丁目 5番 5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡

TEL：078-822-8901 FAX：078-822-1456 e-mail：koho@hakutsuru.co.jp