JAPANESE WHISKY PARADISE

MEKIKI

in World BEER Museum

Food Menu

和牛



和牛の炙り焼きステーキ
～山葵と特製岩塩で～

和牛が持つそのままの美味しさを引き出す
ステーキは絶品です。

￥1,800 *(税込 ￥1,980)*



和牛の炙りすきしゃぶ
～卵黄とろろダレと絡めて～

サッと炙った和牛に黄身を落としたと
ろろダレを絡めていただく。

￥2,900 *(税込 ￥3,190)*



和牛のローストビーフ
～しょっつる醤油添え～

ローストしたモモ肉を薄切りして山葵と
特製の魚醤がベストマッチ。

￥2,500 *(税込 ￥2,750)*

※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別) を頂戴しております。

おすすめご当地メニュー




【愛媛】
銘柄鶏の鉄板焼き鳥 ～今治風＜ピリ辛薬味ダレ＞～

鉄板でプレスして焼き上げる厳選した鶏肉を、ハイボールに合わせておすすめする焼き鳥の盛り合わせ。

¥1,300 (税込¥1,430)



【滋賀】
和牛の味噌漬け炙り

和牛を味噌に漬け込み数日寝かせてから焼いて食べる古くから伝わる郷土料理の一つ。

¥2,200 (税込¥2,420)



【北海道】
帆立のバター醤油焼き

帆立貝柱をバターと醤油で香ばしく焼き上げるお酒がすすむ逸品。

¥1,200 (税込¥1,320)



【静岡】
和牛ステーキの出汁茶漬け

厳選した和牛をまずはステーキ丼として、次に和風出汁をかけてお茶漬け風にお楽しみください。

¥2,800 (税込¥3,080)



【東京】
本日のアテ巻き

お酒のつまみにもメにも、味付けされた具材を挟んだ細巻きが自慢です。

¥900 (税込¥990)

※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別) を頂戴しております。

名物ご当地メニュー



【京都】
本日の炊いたん

じっくりと煮込んだ京のおばんざいをどうぞ。

¥800 (税込¥880)



【富山】
ホタルイカの沖漬け

ホタルイカを丸ごと醤油だれで漬け込んで調味熟成した逸品。

¥900 (税込¥990)



【北海道】
蟹身と蟹味噌のブルスケッタ

カニ身と味噌をフランスパンにのせた濃厚な味わい。

¥800 (税込¥880)



【高知】
カツオ酒盗クリームチーズ和え

カツオの塩辛とクリームチーズが絶妙なバランスです。

¥1,100 (税込¥1,210)



【岐阜】
からすみ大根

からすみと大根を薄くスライスして交互に挟んだ贅沢な珍味。

¥1,300 (税込¥1,430)



【兵庫】
真鯛のセビーチェ

レモンの爽やかな酸味を利かせた鮮魚の和風マリネ。

¥1,000 (税込¥1,100)

※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別) を頂戴しております。

おつまみ

MIXナッツ ¥300 (税込¥330)
世界中で愛されるキング・オブ・おつまみ。

えびせん ¥300 (税込¥330)
ふんわりサクサク食感のえびせん。

ポテトチップス ¥300 (税込¥330)
あてにはもってこいのパリッと絶妙なチップス。

チョコレート ¥400 (税込¥440)
ウイスキーとチョコレートの相性抜群。

レーズンバター ¥500 (税込¥550)
濃厚なレーズンバターで至福のひとときをどうぞ。



黒枝豆のペペロンチーノ ¥600 (税込¥660)
ビールとの相性抜群、食べたら止まらないペペロンチーノ風に仕上げたおつまみ。



ミョウガとトマトのピクルス ¥800 (税込¥880)
ハーブやスパイスを加え、マイルドなビネガーに漬け込み仕上げました。



昆布〆白身魚～からすみ和え ¥1,000 (税込¥1,100)
昆布とからすみの旨味が白身魚の美味しさを上品に引き出す逸品。



自家製ポークロースハム ¥900 (税込¥990)
豚ロース肉を使用し丁寧に仕上げた柔らかいハム。

※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別)を頂戴しております。

お昼のメニュー



ビーフサーロインステーキ重

柔らかでジューシーなサーロインをサッと焼き上げて特製ダレを合わせました。出し巻き玉子が入ったお昼だけの限定メニュー。

¥1,500 (税込¥1,650)



銘柄鶏の鉄板焼き鳥親子丼

鉄板でプレスして焼き上げる厳選した鶏もも肉に、たっぷりの卵とじを絡めてご提供します

¥1,000 (税込¥1,100)



とろ～り温玉和牛プレミアム ローストビーフ丼

赤身と脂身が絶妙なバランスで味わい深い和牛を使ったローストビーフ丼です。半熟玉子を絡めればまた絶品です。

¥2,700 (税込¥2,970)



和牛入りビーフ黒カレー ～京漬物とともに～

和牛が贅沢に入った名物の黒カレーです。アクセントの京漬物が絶妙なバランスで食欲がそそります。

¥1,200 (税込¥1,320)

全国のウイスキー

Japanese Whisky Map



ウイスキーのおいしい飲み方

Types of ways to Drink Whisky

ウイスキーにはいろいろな飲み方があり、飲み方によってアルコール度数を調整して自分好みのスタイルで愉しむことができます。
ここでは、ウイスキーのおいしい飲み方のポイントをご紹介します。

ハイボール

きりりと冷えたハイボールはウイスキー本来の味わい・コクが断然際立ちます。料理の味わいも引き立てる飲み方です。

ストレート

ウイスキーのおいしさをじっくり愉しめます。立ち上る香りを愉しみながら飲むのが真骨頂。ウイスキーの芳醇な香味と心地よい余韻をお愉しみください。

トワイスアップ

ウイスキーの芳香を堪能したい方にはぜひ。グラスから立ち昇ってくる香りをじっくり探求してください。つくり方は簡単なのに奥深い飲み方です。

オン・ザ・ロックス

ウイスキーと氷で、自分流にダイナミックにつくりましょう。ひとくち飲むごとに氷とグラスが奏でる、軽やかな音をお愉しみください。

ハーフロック

ハーフロックはオン・ザ・ロックスのスタイルの1種で、ウイスキーと水を1:1でつくります。ウイスキーの香りと味をマイルドに引き出す、スタイリッシュな飲み方です。

水割り

ゆっくりくつろぐ時間のお伴には最適。コツさえつかめば、いつでもおいしく仕上がります。お気に入りのグラスでゆったり味わってください。

ウイスキーフロート

ウイスキーフロートは飲むたびに変化する、ウイスキーの香りや味わいをゆっくり愉しめる飲み方です。

ミスト

ミストは霧の意。ロックグラスの外面に白い霧がつくのがよく見えて、冷涼感はひとしおです。

ホットウイスキー

あたたかいグラスから柔らかに香るウイスキーのおいしさは格別です。柑橘類など、相性のいいトッピングも多く、愉しみが豊富な飲み方です。

おすすめドリンクメニュー

Recommended drink Menu

ウイスキー 飲み比べ 3種

¥2,500 (税込¥2,750)

3 種 ラインナップ

宮城峡蒸溜所（宮城県）

宮城峡 シングルモルト

りんごや洋梨のようなフルーティーさ、甘く華やかな花の香り、樽由来のやわらかなバニラ香。味わいはドライフルーツのようなスイートさ、なめらかな口当たり。麦の甘さ、ほのかなビター感が特長。



知多蒸溜所（愛知県）

知多 シングルグレーンウイスキー

愛知県・知多蒸溜所で長年に渡り培ってきた多彩な原酒づくりと匠の技でつくりあげたシングルグレーンウイスキーです。軽やかな味わいとほのかな甘い香りが特長。



白州蒸溜所（山梨県）

白州

南アルプスの清冽な水と自然の恵みから生まれた、清々しい香りとすっきりとした味わいの、シングルモルトウイスキー「白州」。フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレの良い味わいが特長です。



※通常の1.5杯の量です。

おすすめドリンクメニュー

Recommended drink Menu

ハイボール 飲み比べ 3種

¥2,000 (税込¥2,200)

3 種 ラインナップ

秩父蒸溜所 羽生蒸溜所（埼玉県）

イチローズモルト
ダブルディスティラリーズ

羽生蒸溜所のモルト原酒はパンチョン樽やシェリー樽を、秩父蒸溜所のモルト原酒はミズナラ樽を使用しています。ミズナラ樽由来のスパイスを感じる印象と、羽生蒸溜所原酒の甘美なニュアンスが絶妙に調和。



桜尾蒸留所（広島県）

桜尾 シングルモルト

創業の地・桜尾にある貯蔵庫で熟成。モルト原酒が眠る樽は、貯蔵庫からほど近くに佇む瀬戸内海から届く潮の気配をほのかにまといます。



富士御殿場蒸溜所（静岡県）

シングルモルト
ジャパニーズウイスキー 富士

富士御殿場蒸溜所のモルトウイスキーのみでブレンドされた、味わう度に富士の美しさを感じるシングルモルトウイスキー。多彩なモルト原酒が織りなす、果実味あふれる芳醇な味わいが特長。



※通常の1.5杯の量です。

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

山崎蒸溜所（大阪府）

山崎



ワイン樽貯蔵モルトを使用。ミズナラ樽貯蔵モルトなど複数の原酒とヴァッティング。やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わいが特長。

¥1,800
(税込¥1,980)

山崎蒸溜所（大阪府）

山崎 12年



繊細で上品なテイストの日本を代表するシングルモルト。飲み飽きず、幾重にも押し寄せる複雑な香味が世界を魅了。

¥3,200
(税込¥3,520)

山崎蒸溜所（大阪府）

山崎 18年



酒齢18年以上のスパニッシュオーク樽熟成原酒を中心に、じっくりと後熟したフルボディタイプ。圧倒的な熟成感を堪能できる逸品。

¥9,000
(税込¥9,900)

サントリー

響 BLENDERS CHOICE



幅広い酒齢の原酒を厳選し、匠の技で繊細なブレンドを重ね、奥深く甘やかな味わいと、華やかでやわらかい香りが特長。

¥5,500
(税込¥6,050)

サントリー

響 21年



モルト原酒は酒齢21年以上の超長期熟成したものを入念に吟味してブレンド。合わせるグレーン原酒も酒齢21年以上の円熟原酒を厳選し、丁寧にブレンドした贅沢な原酒のハーモニーが楽しめます。

¥9,000
(税込¥9,900)

サントリー

響 30年



年間数千本しかつくれない、手作業の希少な数量限定商品。モルト原酒にはサントリー秘蔵の超長期熟成樽の中から最低でも酒齢30年以上のモルト原酒が選ばれる。これに酒齢30年以上の円熟グレーン原酒を吟味し丁寧にブレンド。

¥90,000
(税込¥99,000)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

白州蒸溜所（山梨県）

白州

南アルプスの清冽な水と自然の恵みから生まれた、清々しい香りとすっきりとした味わいの、シングルモルトウイスキー「白州」。フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレの良い味わいが特長です。



¥1,800
(税込¥1,980)

白州蒸溜所（山梨県）

白州 12年

森の蒸溜所「白州」で生まれた酒齢12年以上のモルト原酒を吟味したシングルモルトウイスキー。甘く柔らかいスモーキーに新緑の香り、爽快な果実香が漂う。フルーティでコクがあり、後味はキレがよい。



¥3,200
(税込¥3,520)

白州蒸溜所（山梨県）

白州 18年

酒齢18年以上の長期熟成モルトならではの爽快で深い香りは熟した果実、ほのかなスモーキー。複雑なコクと甘み、馥郁とした樽香が見事に調和。スモーキーの余韻も心地よい。



¥9,000
(税込¥9,900)

サントリー

サントリー ウイスキー リザーブ

1969年の発売以来、洗練された高品質ウイスキーとして幅広いお客様に親しまれているスペシャルリザーブ。味わいの決め手となるキーモルトには白州モルトを採用。



¥750
(税込¥825)

サントリー

碧

甘く華やかな香りとまろやかな口当たりながら厚みのある味わいで、後に心地よいスモーキーさが感じられる。世界5大ウイスキーの個性が織り成す、複雑で豊かな香味の変化をお楽しみいただけます。



¥1,900
(税込¥2,090)

サントリー

角瓶 復刻版

山崎と白州蒸溜所のバーボン樽原酒をバランス良く配合し、甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライなあとくちが特長のウイスキーです。



¥750
(税込¥825)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

知多蒸溜所（愛知県）

知多 シングルグレーンウイスキー



愛知県・知多蒸溜所で長年に渡り培ってきた多彩な原酒づくりと匠の技でつくりあげたシングルグレーンウイスキーです。軽やかな味わいとほのかな甘い香りが特長。

¥1,800
(税込¥1,980)

山崎蒸溜所（大阪府）

サントリーウイスキー ローヤル



サントリーの創業者・鳥井信治郎の名作。瓶型は漢字の酉（酒の器）、栓は鳥居をかたどったもの。1960年の登場以来、日本の高級ウイスキーの代名詞として、豊かな夜を開いてきました。

¥850
(税込¥935)

山崎蒸溜所（大阪府）

サントリー ウイスキー オールド



ウイスキーを愛する多くの人々の舌で鍛えられ、磨かれてきた味わいは、オールドのキーモルトであったシェリー樽を強化することでさらにまろやか。

¥750
(税込¥825)

六甲山蒸溜所（兵庫県）

六甲山 ミズナラ



厳選したスコットランド産モルト原酒を、森の澄んだ空気とともにミズナラの樽で追熟し、山頂から汲み上げた天然水を加え調整。
麦芽の甘みとコク、ミズナラ由来のオリエンタルな伽羅香。

¥1,900
(税込¥2,090)

州崎蒸溜所（沖縄県）

新里



樫樽貯蔵泡盛13年古酒の使用。スコットランドのブレンデッドウイスキーをベースに樫樽貯蔵泡盛13年古酒をベースにしたスピリッツをブレンド、麦芽の力強い風味に米由来の繊細で柔らかな甘みをプラス。

¥750
(税込¥825)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

秩父蒸溜所（埼玉県）

イチローズモルト
ホワイトラベル



レモンピールやオレンジピールを思わせる爽やかで柑橘系の果物をニュアンスを感じます。スイートで軽やかな中に複雑で奥深い原酒のハーモニー、コクのある余韻が楽しめます。

¥1,200
(税込¥1,320)

秩父蒸溜所 羽生蒸溜所（埼玉県）

イチローズモルト
ダブルディスティラリーズ



羽生蒸溜所のモルト原酒はパンチョン樽やシェリー樽を、秩父蒸溜所のモルト原酒はミズナラ樽を使用しています。ミズナラ樽由来のスパイスを感じる印象と、羽生蒸溜所原酒の甘美なニュアンスが絶妙に調和。

¥2,000
(税込¥2,200

秩父蒸溜所（埼玉県）

イチローズモルト
ピュアモルト ウイスキー
ワインウッドリザーブ



赤ワイン熟成樽の空き樽をウイスキーの後熟に使用。熟成樽を入れ替えるひと手間で、通常の熟成とは異なるフルーティーなトップノート、ビターチョコレート、オレンジピールなどの複雑な味わいが特徴。

¥2,000
(税込¥2,200

秩父蒸溜所（埼玉県）

イチローズモルト&グレーン
ワールドブレンデット
リミテッドエディション



熟したプラムのまろやかな酸味、それを包む甘みは軽やかな綿菓子のようで、熟成を重ねたグレーン原酒の心地よい樽香にのって、口の中でいつまでも続きます。

¥2,000
(税込¥2,200

秩父蒸溜所（埼玉県）

イチローズモルト　クラシカル
エディション



クラシカルエディションはモルト原酒の比率を高め、スモーキー且つ柔らかで複雑な香り。
原酒の個性がしっかりと表現されており、長い余韻と香りの変化が楽しめます。

¥2,000
(税込¥2,200)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

倉吉蒸溜所（鳥取県）

鳥取 バーボンバレル



オーク材の小さな新樽を使用し、バニラや果実を連想させる甘く華やかな香りとスパイシーで爽快な味わいを秀峰大山の深層天然水がまろやかでスッキリとした味わいに仕上げました。

¥750
(税込¥825)

三郎丸蒸留所（富山県）

十年明 Noir



多種多様な原酒を選定しブレンドすることで、より味わいの幅が広がり、奥行きのあるウイスキー。三郎丸蒸留所のモルトウイスキーをキーモルトとしてブレンドした、スモーキーで豊かな味わい。

¥1,200
(税込¥1,320)

三郎丸蒸留所（富山県）

サンシャイン ウイスキー



モルトウイスキーを50%以上で使用したプレミアムなブレンド。厳選したスコッチグレーンウイスキーを贅沢に使用。自家蒸留含むモルトウイスキーはヘビーピーテッドタイプでスモーキーかつマイルドな飲み口が特長。

¥750
(税込¥825)

養老蒸留所（岐阜県）

美濃菊 ウイスキーピーク



日本酒を中心に酒造りを行っている老舗酒造メーカーが造る国産ウイスキー。ミネラル分の少ない軟水を使用し、8年間熟成させたスコットランド産モルト原酒を使用。樫樽で10年間熟成させグレーンウイスキーをブレンド。

¥750
(税込¥825)

マルス津貫蒸溜所（長野県）

マルスウイスキー エクストラ



地ウイスキーの西の雄と呼ばれたマルスのロングセラー。独自のブレンドで一世を風靡した時代も懐かしく、ノスタルジックな趣さえ漂わせる一升瓶に入ったウイスキー。

¥750
(税込¥825)

三郎丸蒸留所（富山県）

サンシャイン プレミアムウイスキー



自家蒸留含むモルトウイスキーはヘビーピーテッドタイプで、スモーキーかつマイルドな飲み口。

¥750
(税込¥825)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

マルス信州蒸溜所（長野県）

マルスウイスキー
エクストラツインアルプス



美しい自然の中に佇むマルス信州蒸溜所にて、地下120mより汲み上げた良質な水で仕上げています。樽香をきかせたウッディな香りと飲みやすさの中にもしっかりとしたコクのある味わいが特長。

¥750
(税込¥825)

マルス信州蒸溜所（長野県）

マルスウイスキー3&7



標高798mの日本最高峰に位置するマルス信州蒸溜所。駒ヶ岳の豊かな水と厳しい自然環境がウイスキー原酒を育みます。ホワイトオークの樽香をきかせたウッディな香りと味わいを、お楽しみください。

¥750
(税込¥825)

宮城峡蒸溜所（宮城県）

宮城峡 シングルモルト



りんごや洋梨のようなフルーティーさ、甘く華やかな花の香り、樽由来のやわらかなバニラ香。味わいはドライフルーツのようなスイートさ、なめらかな口当たり。麦の甘さ、ほのかなビター感が特長。

¥1,800
(税込¥1,980)

余市蒸溜所（北海道）

余市 シングルモルト



力強く、複雑で深みのある味わいのシングルモルト。やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特長。

¥1,800
(税込¥1,980)

ニッカ

竹鶴 ピュアモルト



上質なモルトをバランス良く重ね合わせた、香り豊かで飲みやすいピュアモルト。ふくらみのあるモルトのコク。穏やかな樽香やピート香を伴う、甘くほろ苦い余韻が特長。

¥1,800
(税込¥1,980)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

ニッカ

ハイニッカ



やわらかなモルト香とカフェグレーンの香ばしく軽やかな香りが調和。甘さとコクほのかなピート、しっかりと伸びのある味わい。ほのかなビター感、すっきりとしたキレの良い後味が特長。

¥750
(税込¥825)

ニッカ

スーパーニッカ



華やかな香りと穏やかなピートの香り、ウッディで甘い樽熟成香。カフェグレーンとのブレンドによるスムースな口当たり、バランスの良いまろやかな味わいが特長です。

¥900
(税込¥990)

ニッカ

ブラックニッカ スペシャル



しっかりとしたモルト香とやわらかで軽快なカフェグレーンの香りの調和。モルトのコクと樽のビターさ、カフェグレーンの甘く伸びのある味わい。穏やかなピートと樽の余韻が特徴です。

¥750
(税込¥825)

ニッカ

ブラックニッカ リッチブレンド



シェリー樽で熟成を重ねたモルトウイスキーと、樽熟成したグレーンウイスキーを使用した、おだやかな余韻が心地よいウイスキー。甘くやわらかい樽の香りと、華やかな香りが広がります。

¥750
(税込¥825)

ニッカ

ブラックニッカ ディープブレンド



樽のコク深さと、濃密なモルトの甘さが深くとけあい、豊かで伸びのある味わいを実現しました。ふくよかな味わいの後、心地良いピート香と樽のほろ苦くまろやかな余韻が広がります。

¥750
(税込¥825)

ニッカ

ニッカ フロム・ザ・バレル



再貯蔵の後、割り水をせずにそのままボトルに詰められた、アルコール分５１％の個性豊かなウイスキー。重厚な味わいとコク、豊かに広がる香りが特徴。

¥1,400
(税込¥1,540)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

ニッカ

ニッカ セッション



華やかな香りのスコットランドモルトとふくよかな甘さの宮城峡モルト、ビターな余韻の余市モルトが出会い、互いの個性を発揮しながら奏でる心地よい音楽のようなウイスキーです。

¥1,100
(税込¥1,210)

宮城峡蒸溜所（宮城県）

ニッカ カフェモルト



麦芽の甘さと芳ばしさ、ほのかなバニラの香りと軽快なモルト香が調和。軽やかでスムースな口当たり、ふわりと広がるクリーミーな甘さ、すっきりと爽やかな後味が特徴。

¥1,300
(税込¥1,430)

ニッカ

ザ・ニッカ NV



豊かなモルト香と華やかな香り。甘い樽熟成香。ふくらみのあるモルトのコクと、カフェグレーンのやわらかな甘さが調和した、スムースで伸びのある味わい。香ばしく豊かな余韻が続きます。

¥2,300
(税込¥2,530)

ニッカ

ニッカ G&G



ポットスチルによる余市のモルト原酒をベースに、カフェ式連続式蒸留機によるグレーン原酒をブレンドして造られています。ほんのり酸味のあるアロマの香りとまろやかな口当たりが特徴です。

¥1,400
(税込¥1,540)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

安積蒸溜所（福島県）

ピュアモルト山桜48°

オーク樽5年以上熟成モルトとシェリー樽熟成モルト、ピーテッドモルトをバランスよくブレンド。やわらかい果実香、甘い滑らかな口当たりと程よいスモーキーフレーバー。



¥1,200
(税込¥1,320)

安積蒸溜所（福島県）

山桜ワールドブレンデッド
安積&4

安積蒸溜所原酒をキーモルトとし、世界5大産地のウイスキー原酒をブレンド。メープルシロップを思わせる甘い香り、クリーンで優しいハーブ香が心地いい。



¥950
(税込¥1,045)

安積蒸溜所（福島県）

山桜黒ラベル

厳選したウイスキー原酒にグレーンを絶妙ブレンド。マイルドで口当たりが良く、ほのかなピート香。飲むほどに
楽しい味わいに仕上げました。



¥850
(税込¥935)

安積蒸溜所（福島県）

笹の川 チェリー
ウイスキー

芳醇な香りと豊かな味わいで後味が爽やかなウィスキーです。東北唯一の地ウィスキーメーカーとして高い品質の評価と長期熟成したモルトを使用。爽やかな口当たりとスッキリした味わい。



¥850
(税込¥935)

キリン

テンディスティラリーズ

シーグラムのスコットランド アメリカ カナダ 日本の１０箇所の蒸留所のモルトグレーンをブレンドしたウイスキー。



¥1,400
(税込¥1,540)

清洲桜醸造（愛知県）

清須　シングルグレーン

大麦を原料としたグレーンのクセのない飲み易い味わいの中に、単式蒸留による落ち着いた厚みのある味わいが特徴



¥750
(税込¥825)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

桜尾蒸留所（広島県）

戸河内 BEER CASK FINISH

香り豊かで味わい深いIPAが熟成された樽で、ウイスキーをフィニッシング。ホップの軽やかな苦みと若草のような香りが、ウイスキーに程よい苦みとアクセントを加えます。



¥950
(税込¥1,045)

桜尾蒸留所（広島県）

戸河内 SAKE CASK FINISH

純米酒を熟成した樽で、ウイスキーをフィニッシング。純米酒由来のまろやかな甘みと酸味が、ウイスキーをエステリーなアロマに彩ります。



¥950
(税込¥1,045)

桜尾蒸留所（広島県）

戸河内 PEATED CASK FINISH

スモーキーな燻煙香をもつウイスキーが熟成された樽で、ウイスキーをフィニッシング。煙をくゆらせたような特有の風味と香りが、ウイスキーにコクのある甘みをもたらします。



¥950
(税込¥1,045)

桜尾蒸留所（広島県）

戸河内 PREMIUM

広島の豊かな自然を映し出すブレンデッドジャパニーズウイスキー戸河内PREMIUM。ゆっくりと立ち上がる香りが、次第にフルーティーなアロマへとひらき、ウッディーな味わいの余韻が続きます。



¥950
(税込¥1,045)

桜尾蒸留所（広島県）

戸河内 シングルモルト

バニラ、リンゴ、マーマレード、メロン味わい・フィニッシュ：軽快でスムースな口あたり、すっきりとした甘さ。爽快で穏やか、キレのある余韻。



¥1,200
(税込¥1,320)

桜尾蒸留所（広島県）

桜尾 シングルモルト

創業の地・桜尾にある貯蔵庫で熟成。モルト原酒が眠る樽は、貯蔵庫からほど近くに佇む瀬戸内海から届く潮の気配をほのかにまといます。



¥1,200
(税込¥1,320)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

江井ヶ嶋蒸留所（兵庫県）

あかし レッド

モルトの香りが華やかなスコッチタイプのブレンディッドウイスキーです。飲み口は淡麗でやや辛口な気軽に飲んでいただける明石の地ウイスキーです。



¥750
(税込¥825)

江井ヶ嶋蒸留所（兵庫県）

シングルモルト あかし46°

オーク樽で3年以上貯蔵したモルトをブレンドした、スコッチタイプのブレンデッドウイスキーです。淡麗でやや辛口な明石の地ウイスキー。ロック、ハイボールなど最適です。



¥1,100
(税込¥1,210)

江井ヶ嶋蒸留所（兵庫県）

あかし SPブレンデッド

オーク樽で3年以上貯蔵したモルトウイスキーをブレンドした、スコッチタイプのブレンディッドウイスキーです。モルトの華やかさとグレーンウイスキーの複雑で深い味わいを感じることができる、新しい"明石の地ウイスキー"です。



¥850
(税込¥935)

八郷蒸溜所（茨城県）

日の丸ウイスキー KOME

米由来のフルーティーな香りとモルトウイスキーが奏でる複雑な味わいをお楽しみください



¥1,500
(税込¥1,650)

八郷蒸溜所（茨城県）

日の丸ウイスキー the 1st Edition

茨城県産の大麦や小麦、米を用い、コラム式スチルの額田蒸溜所、ポットスチルの八郷蒸溜所でそれぞれで蒸留した数種類の原酒を筑波山の東麓の自然の中で熟成させました。



¥1,100
(税込¥1,210)

額田蒸溜所（茨城県）

日の丸ウイスキー シェリーカスク

額田蒸溜所で蒸留したモルト原酒をシェリー樽に詰め、筑波山東麓の豊かな自然の中で5年以上じっくりと熟成させました。シェリー樽の複雑な香味をお楽しみください。



¥2,200
(税込¥2,420)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

富士御殿場蒸溜所（静岡県）

シングルブレンデッド・ジャパニーズウイスキー・ 富士 43°



モルトとグレーンを同一の蒸溜所で作る富士御殿場蒸溜所ならではの原酒同士の親和性の高さと、世界一のブレンディング技術だからこそできる、「味わいまで美しい」完璧なバランスを追求したウイスキー。

¥1,100
(税込¥1,210)

富士御殿場蒸溜所（静岡県）

富士山麓 Signature Blend（シグニチャーブレンド）



熟成のピークに達した原酒を主に、世界一のブレンダーの熟練したブレンディング技術で誕生した、富士御殿場蒸溜所を象徴するウイスキー。

¥1,000
(税込¥1,100)

富士御殿場蒸溜所（静岡県）

シングルグレーン ジャパニーズウイスキー 富士46°



富士御殿場蒸溜所のグレーンウイスキーだけをブレンドした、味わう度に富士の美しさを感じるシングルグレーンウイスキー。多彩なグレーン原酒が織りなす、甘く華やかで複層的な味わいが特長

¥1,100
(税込¥1,210)

富士御殿場蒸溜所（静岡県）

シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士



富士御殿場蒸溜所のモルトウイスキーのみでブレンドされた、味わう度に富士の美しさを感じるシングルモルトウイスキー。多彩なモルト原酒が織りなす、果実味あふれる芳醇な味わいが特長。

¥1,100
(税込¥1,210)

富士御殿場蒸溜所（静岡県）

陸 50°



富士御殿場蒸留所のグレーンウイスキーを中心に構成されており、その味わいについてもグレーンウイスキーらしい豊かな甘味が魅力の銘柄となっています。

¥750
(税込¥825)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

厚岸蒸溜所（北海道）

厚岸 シングルモルト
ジャパニーズウイスキー 白露

たき火、和の柑橘、カスタードプリン、マーマレードの香り。味わいは、みかんジンジャー、オレンジ味のラムネ。



¥4,600
(税込¥5,060)

厚岸蒸溜所（北海道）

厚岸 ブレンデッドウイスキー
小満

黄色のトロピカルフルーツ、砂浜、炭、焼いたソーセージ、ベーコン、ホットケーキ、メープル、ハチミツ、シャインマスカット、デラウェアの香り。ハチミツレモン、ピートの味わい。



¥3,700
(税込¥4,070)

厚岸蒸溜所（北海道）

厚岸 シングルモルト
ジャパニーズウイスキー 清明

キャラメルファッジ，バニラ，マヌカハニー，柑橘，醤油，潮の香り。柑橘系の酸味，甘味，ハチミツの味わい。



¥4,200
(税込¥4,620)

厚岸蒸溜所（北海道）

厚岸 ブレンデッドウイスキー
大寒

オレンジティー，黒糖，ストロベリー，レモンの香り。シトラス系の酸味と甘味，シーソルトの味わい。



¥3,700
(税込¥4,070)

厚岸蒸溜所（北海道）

厚岸 ブレンデッドウイスキー
雨水

ダークカカオ、カスタードプリン、レーズン、柑橘様の香り。レモン、ライム、オレンジキュラソー様の爽やかな味わい。



¥3,700
(税込¥4,070)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

倉吉蒸溜所（鳥取県）

倉吉 シェリーカスク

果実やチョコレートのような甘い香りが、レモングラスのような柑橘系の酸味としっかりマッチして、バランスのとれた香りや喉越し。



¥1,000
(税込¥1,100)

倉吉蒸溜所（鳥取県）

倉吉 18年

長期熟成を感じさせる最高峰の深い芳醇な香り、蜂蜜の甘美な味わい・優雅で深みのあるバニラのまろやかな甘さ・スモーキーさとスパイシーさが入り混じった複雑な味わい。余韻にミントの爽やかさ。



¥6,400
(税込¥7,040)

御岳蒸留所（鹿児島県）

御岳

芳香性が非常に高くリッチな印象のアロマで、焼きリンゴや洋梨のコンポートのような濃厚な甘やかさ、柑橘の皮のような爽やかさ、スパイス、さらにトーストのような香ばしさがバランスよく織り重なったウイスキー。



¥2,800
(税込¥3,080)

長濱蒸溜所（滋賀県）

**アマハガン
エディションNo.1**

長濱モルト由来の円みのある麦芽の香りと、オレンジチョコレートを連想させるフルーティさと深みが複雑に絡み合い、全体をバニラの甘い香りが包み込みます。



¥1,400
(税込¥1,540)

マルス駒ケ岳蒸溜所（長野県）

**駒ヶ岳
2023エディション**

バーボンバレル、シェリーカスク、ポートカスク熟成原酒をバランス良くヴァッティングした2023年限定瓶詰のシングルモルトウイスキー。



¥2,300
(税込¥2,530)

倉吉蒸留所（鳥取県）

**the 白兎
サクラフィニッシュ**

原酒のもつモルト香やビター風味を活かしつつ、ほのかに薫る甘くかぐわしいサクラの香りが口いっぱいに広がります。



¥1,400
(税込¥1,540)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

韮崎蒸留所（山梨県）

甲州

甲州韮崎ウイスキーオリジナルは甲州のラインナップの中でも1番スタンダードな銘柄です。ナッツのような香りに甘さを感じる味わい。奥には酸味もほんのり感じられます。



¥750
(税込¥825)

韮崎蒸留所（山梨県）

甲州 韮崎　ゴールド

豊かな緑が広がる八ケ岳の麓、甲州韮崎の地でこだわりぬいた原酒をじっくりと熟成、ブレンドしました。甘い樽熟香と、まろやかで奥深い味わいをお楽しみください。



¥750
(税込¥825)

ガイアフロー静岡蒸溜所（静岡県）

静岡　ポットスティルW
純日本大麦　初版

その力強い味わいを持つ大麦を、よりパワフルに仕上げているのが薪直火蒸留機Wです。奥静岡の森から切り出された間伐材を熱源に、800℃もの高温で蒸留する、世界的にも非常に珍しい製法です。



¥3,200
(税込¥3,520)

ブレンド

魁　エンブレム

燻製のようなスモーキーな香りと、あとからブドウ、ナシのようなフルーティな香りが来ます。味はフルーツの甘味がほんのり感じられ、あとから樽のウッディな余韻が印象的。ボディは比較的しっかりした印象です。



¥1,400
(税込¥1,540)

丹波蒸溜所（兵庫県）

丹波　シングルモルト　2022
セカンドエディション

バーボン樽原酒をメインに、シェリー樽、ミズナラ樽で後熟した原酒をそれぞれブレンドしました。バーボン樽らしいフルーティさと、ミズナラ由来のオリエンタルなアロマが特長です



¥3,700
(税込¥4,070)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

州崎蒸溜所（沖縄県）

RYUKA　琉歌
2021-2023



亜熱帯気候の沖縄では、熟成中のウイスキーはかなり早く揮発してしまいますが、その分樽由来の成分は短期間で多く抽出されます。ダークチョコレートのような芳醇な味わいは沖縄だからこそ生まれたのです

¥2,800
(税込¥3,080)

余市蒸溜所（北海道）

余市蒸留所限定
ブレンデッドウイスキー



余市のモルト原酒に自社のグレーン（宮城峡カフェグレーン）をブレンドしたウイスキーで、余市ならではの石炭直火蒸留による力強いモルト原酒をベースにし、飲みやすさと味わい深さを両立したウイスキーです。

¥1,400
(税込¥1,540)

サントリー

サントリー
インペリアル カガミクリスタル



1964年～2005年
寿屋からサントリーに社名変更時に販売！
メロンのような甘くフルーティな香りに山崎モルトの香味を存分に感じ、シェリー系のスパイシーでデーツのようなリッチな甘みが印象的

¥5,600
(税込¥6,160)

嘉之助蒸留所（鹿児島県）

嘉之助
シングルモルト２０２２



シェリー樽由来のバランスの取れた柑橘系の甘味と酸味が心地よい商品です。短期熟成では味わえない濃厚かつ芳醇な香りの余韻が長く続きます。

¥4,600
(税込¥5,060)

嘉之助蒸留所（鹿児島県）

嘉之助
モダンモルトウイスキー
２０１９－２０２３



広大な自然の中で蒸溜した原酒を、秀峰大山の深層天然水を使用する事でまろやかで雄大な味わいに仕上げました。モルトの甘くフルーティーな香りと、爽やかでビターな風味が特徴。

¥6,400
(税込¥7,040)

嘉之助蒸留所（鹿児島県）

嘉之助
スリーリバース20周年アニバーサリー
２０１９－２０２３



芳香性が非常に高くリッチな印象のアロマで、焼きリンゴや洋梨のコンポートのような濃厚な甘やかさ、柑橘の皮のような爽やかさ、スパイス、さらにトーストのような香ばしさがバランスよく織り重なったウイスキー。

¥6,400
(税込¥7,040)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

伊勢蒸溜所（三重県）

神路



バーボン樽で熟成させたカナダ産グレーンスピリッツと、伊勢蒸留所で蒸留したモルトウイスキーをブレンドしました。長期樽貯蔵により、なめらかさや深みが増し、口当たりが柔らかく飲み易い味わいです。

¥850
(税込¥935)

遊佐蒸溜所（山形県）

遊佐蒸溜所　YUZA　シングル モルト　２０２３



2019年蒸留の三郎丸モルトは主に富山県利賀のミズナラ樽、バーボン樽、シェリー樽等を使用し、多彩な香味とピーティー、スイート、ミズナラ由来のオーキーさが際立ちます。

¥2,800
(税込¥3,080)

マルス駒ヶ岳蒸溜所（長野県）
マルス津貫蒸溜所（鹿児島県）

**マルス　the Y. A.
屋久島エージング#０１**



信州と津貫で蒸留しバーボンバレルで熟成されたモルト原酒をヴァッティング。南国を想わせる果実香、隆起サンゴ礁が広がる海岸からの潮風を想わせる風味が伴う、屋久島らしさを感じる1杯をお楽しみください。

¥2,800
(税込¥3,080)

倉吉蒸溜所（鳥取県）

**マツイウイスキー
大山　赤ワインカスク**



赤ワイン樽を使用し、世界中で愛されるウイスキーを目指して、地元鳥取県の最高峰である「大山」と名付けられたウイスキー。ブドウを彷彿とさせる深くリッチな香りと、フルーティーでまろやかな味わいが特徴です。

¥750
(税込¥825)

倉吉蒸溜所（鳥取県）

山陰　バーボンバレル



洋ナシのような爽やかでフルーティーな香り、バーボン樽で熟成させることで甘味をまとわせ深くリッチな香り。

¥750
(税込¥825)

三郎丸蒸留所（富山県）

the sun　２０２３



2019年蒸留の三郎丸モルトは主に富山県利賀のミズナラ樽、バーボン樽、シェリー樽等を使用し、多彩な香味とピーティー、スイート、ミズナラ由来のオーキーさが際立ちます。

¥2,500
(税込¥2,750)

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky Menu

忍蒸留所（新潟県）

新潟麦酒　越ノ忍
ブレンドウイスキー

ローストナッツ、洋梨、スイカズラ、これらすべての香りが鼻を優しく通り抜けます。ブラックペッパーとクローブが口の中を通り抜け、熟した柑橘系の果物と焼きリンゴが広がっていき、長く滑らかな余韻が特徴です。



¥1,400
(税込¥1,540)

韮崎蒸留所（山梨県）

御勅使

穏やかなスモーキーフレーバーがあり、和食を食する日本人にはとても好まれています。ほのかな樽香とバニラ香がバランスよくブレンドされたまろやかで穏やかな味わいが特徴です。



¥750
(税込¥825)

ブレンド

蜂角鷹

ピートの香りを抑え、バニラのような甘いニュアンスを強調することで親しみ易く、飲み疲れしない味わいに仕上げました。キレの良い強めのアルコールが感じられ、バニラ、白い花の香りが心地よく感じられます



¥750
(税込¥825)

紀州熊野蒸溜所（和歌山県）

海知

日本人になじみ深い白檀や伽羅の香味は、ミズナラ樽由来。白い花とみずみずしい洋ナシを思わせる上品な印象はラストまで長く続き、トフィーやキャラメルのような甘みは深く骨格を支えます。



¥3,700
(税込¥4,070)

ガイアフロー静岡蒸溜所（静岡県）

ガイアフローウイスキー
ブレンデッドM

外国産のモルトウイスキーとグレーンウイスキーをブレンドした、ブレンデッドウイスキー。3年以上熟成した静岡産モルト原酒を、外国産のモルト原酒、グレーン原酒と調和させ、緻密なブレンドを重ねました。



¥1,400
(税込¥1,540)

蒸溜所
Whisky Distilleries

厚岸蒸溜所（北海道）

潮気を含んだ深い霧、清澄な空気、豊富な泥炭。北海道・厚岸の風土こそ、私たちの求める未知なるジャパニーズウイスキーの風味をつくり出してくれると信じ、2016年に蒸溜を開始しました。この自然豊かな北の地で、日々、熟成が進んでいます。当社の譲れないこだわりは、スコットランドの伝統的製法で造ること。そこに、北海道・厚岸町の熟成環境や造り手の想いを反映し、厚岸蒸溜所らしいウイスキーを造りたいと思っています。



余市蒸溜所（北海道）

”日本のウイスキーの父”と呼ばれるニッカウヰスキー創業者・竹鶴政孝が、第一の蒸溜所建設の地として選んだ北海道・余市。日本のスコットランドと称される気候と豊かな自然の中、創業時と変わらない伝統の技を今に受け継ぎ、力強く重厚なモルト原酒をつくりつづけています。
2022年2月、キルン塔（第一乾燥塔）をはじめとする複数の施設が、日本のウイスキー産業発展におけるかけがえのない歴史的資産として認められ、重要文化財に指定されました。



遊佐蒸溜所（山形県）

鳥海山麓、湧水の里。古くから酒づくりが営まれてきたこの地ではじまる、新たな挑戦。「遊佐でしかつくれない、ウイスキーをつくろう。」悠久の年月を経て、名峰より流れ出る美しい伏流水と、表情豊かな四季を映す、時に厳しい大自然。職人たちも惚れ込む、ウイスキーづくりの理想郷にて。この地に連綿と受け継がれる、酒づくりへの情熱に呼応して、ただひたすらに、ひたむきに、世界に一つの琥珀色を探求してゆく。



宮城峡蒸溜所（宮城県）

二つの清流に恵まれた緑豊かな峡谷。ウイスキーのさらなる未来を実現するために、ニッカウヰスキー創業者・竹鶴政孝と年若いスタッフたちが築き上げた「宮城峡蒸溜所」。
華やかでフルーティーな個性を持つモルト原酒とともに、新しい試みが次々と生まれる挑戦の地です。受け継がれる技を磨きながら、発酵から蒸溜・熟成に至る工程でさまざまな工夫を重ね、ウイスキーの未来を切り拓いています。



蒸溜所
Whisky Distilleries

安積蒸溜所（福島県）

福島県安積平野。安積疏水の流れる東北唯一の地ウイスキーを造る「安積蒸溜所」があります。1946年（昭和21）にウイスキー免許を取得した山桜酒造にはじまる。酒蔵としての歴史は300年を超え、猪苗代湖の南に創業した1710年（宝永7）にさかのぼる。1765年（明和2）郡山に移り、磐梯颪の寒風にさらされた銘酒の醸造を続けたが、戦後の米不足から困難を極めることに。これに欧米文化の流入があいまって、ウイスキー造りをスタート。



忍蒸留所（新潟県）

新潟麦酒が新潟市に建設したウイスキー蒸留所です。2022年3月、ウイスキー増産体制を整備するため、阿賀町の赤湯温泉の温泉熱を利用した蒸留所を新設しました。蒸留所では、世界のさまざまな蒸留所から3年以上熟成された原酒を選び抜き、ジャパニーズウイスキーの原点であるミズナラ樽で追加熟成しています。その後、新潟の水でブレンドして、飲みやすくまろやかな和風ウイスキーを作っています。



八郷蒸溜所（茨城県）

木内酒造が造りたいのは、日本のさまざまな恵みを活かした日本ならではのウイスキー。シングルモルトウイスキーだけでなく、豊かなジャパニーズブレンデッドを目指し、様々なグレーンウイスキーを製造。主原料には国産の大麦、小麦のほか、米など可能な限り日本の穀物を使用。さらにビールや日本酒造りの歴史の中で培われた知識を活かし、自社で酵母を培養して使用しています。今後も新たなジャパニーズウイスキーの可能性を拓くために進み続けます。



秩父蒸溜所（埼玉県）

秩父蒸溜所は東京の北西約100km、埼玉県秩父市に設立。ジャパニーズウイスキーであることに誇りを持ち、小さなミル、マッシュタン、ミズナラ製の発酵槽、スコットランド・フォーサイス社製のポットスチルで、ハンドクラフトに拘り、モルトウイスキーを生産。夏は高温多湿、冬は朝晩が氷点下にいたる寒さの厳しい環境は、ウイスキーの熟成に多大な影響を与えると言われ、短い熟成期間にも関わらずフルーティでバランスの良いウイスキーが仕上がっている。



蒸溜所
Whisky Distilleries

白州蒸溜所（山梨県）

山崎蒸溜所とは異なる個性をもつウイスキーを求めて、“水の狩人”とも呼ばれた初代チーフブレンダーの大西為雄が理想の水を求めて全国を調査。数年かけてたどり着いたのが、白州でした。
サントリーが日本で初めてウイスキーづくりを始めてから50年を迎えた、1973年に白州蒸溜所は完成しました。



韮崎蒸留所（山梨県）

信玄堤から御勅使川を遡った山の森の入り口、御勅使川のほとりに「韮崎御勅使蒸留所」があります。みりんや料理酒の工場内に、現状、慎ましやかではありますが「韮崎御勅使蒸留所」が稼働しています。自社蒸留したモルトや厳選されたモルト、グレーンをブレンダーがそれぞれの個性を引出しブレンディング。山梨県は雄大な山々に囲まれ清らかな水が育むまれています。



マルス駒ケ岳蒸溜所（長野県）

マルス駒ケ岳蒸溜所(Mars Shinshu Distillery)は、長野県上伊那郡宮田村にあるジャパニーズ・ウイスキーの蒸留所です。1985年に鹿児島の本坊酒造がウイスキー造りに最適な環境を求めて開設しました。標高798mの木曽駒ヶ岳の麓にあり、日本一高所にあるウイスキー蒸留所です。中央アルプス山系駒ヶ岳山麓の「雪解け水」と「深い霧」が育んだ「シングルモルト駒ヶ岳」を始めとするマルスウイスキーを販売。



富士御殿場蒸溜所（静岡県）

目の前に霊峰・富士が一望できる富士御殿場蒸溜所。この地は富士の伏流水と年平均気温13℃、1年を通じて幾度となく発生する霧。富士御殿場の地にはウイスキーにとっての理想的な環境が揃っています。1973年操業以来、ウイスキーづくりの拠点として理想のウイスキーを追求してきました。モルトとグレーン、その両方を製造し、且つ、仕込みからボトリングまでを一貫して行っている世界でも稀な蒸溜所です。



蒸溜所
Whisky Distilleries

ガイアフロー静岡蒸溜所（静岡県）

ガイアフロー静岡蒸溜所は、豊かな自然に囲まれた静岡の奥座敷「オクシズ」にあります。南アルプスから流れ出る伏流水が、この大地を潤し、やがて大いなる安倍川へと姿を変え、駿河湾へと流れていきます。動物たちが息づき、季節ごとにうつろう美しい自然の恵みを受けて、ウイスキーがゆっくりと熟成しています。



三郎丸蒸留所（富山県）

三郎丸蒸留所は、1952年の製造開始以来、スモーキーな香りにこだわったウイスキーづくりを続けてきました。一方で、この国のウイスキー文化をより豊かなものへと変えていけるようにさまざまな挑戦も続けています。守り続けてきた伝統に革新を重ねて、富山の地ならではのウイスキーをウイスキーへの深い愛情とともに日本全国へ、世界へ、発信していきます。



養老蒸留所（岐阜県）

養老蒸留所は1806年に創業し、1934年に設立された老舗である玉泉堂酒造が所有。過去には昭和50年代から60年代のウイスキーブームにおいて、ブレンデッドウイスキーの「ピークウイスキー」を販売しブームを支えました。2018年に玉泉堂酒造はおよそ40年ぶりにウイスキーの蒸留を再開し、シングルモルトウイスキー「ピークウイスキーニューボーン2018」を発売しています。



知多蒸溜所（愛知県）

とうもろこしを主原料とするグレーンウイスキー原酒を、いろいろなタイプの香味につくり分けている、世界にも稀な蒸溜所です。多様なグレーン原酒は世界的に評価の高いブレンデッドウイスキーの「響」や「角瓶」にブレンドされ、サントリー山崎蒸溜所・白州蒸溜所で生まれたモルト原酒の個性を引き立て、より滑らかな口当たりをもたらす、サントリーのウイスキーづくりに不可欠なものです。



蒸溜所
Whisky Distilleries

長濱蒸溜所（滋賀県）

長濱蒸溜所で使用するポットスチルは、形状も非常に珍しく、他では味わうことのできない唯一無二の原酒を生み出しています。熟成においても夏は暑く冬は寒い、という寒暖差のある滋賀県長浜市の気候でゆっくりと呼吸し、いつの日か必ず来る樽空けのその日までじっくりと成長し続けています。
これからも日本一小さい蒸溜所から世界に通用する、皆様に愛される長濱のウイスキーを造り続けていきます。



伊勢蒸留所（三重県）

豊かな自然に囲まれた伊勢の地で伊勢神宮の神域を流れる清流、五十鈴川や日本一の清流に選ばれた宮川の伏流水を使い、焼酎や清酒、リキュール、ウイスキー等を製造・販売しています。



山崎蒸溜所（大阪府）

国産のウイスキーづくりにこだわり、サントリー創業者・鳥井信治郎が日本初のモルトウイスキー蒸溜所の建設に着手したのは1923年のこと。以来、山崎蒸溜所は、日本のウイスキーの歴史を創り、国産ウイスキー第一号「白札」を皮切りに、「サントリーウイスキー角瓶」、「サントリーオールド」など、数多くのウイスキーを世に送り出すとともに、豊かな洋酒文化を切り拓いてきました。



紀州熊野蒸溜所（和歌山県）

2019年5月に、2069年の100年企業を目指し「紀州熊野蒸溜所」を開設。クラフトジンには、紀州熊野地方のボタニカルを含み、ウイスキーには紀伊山地の清冽な伏流水を使用。紀州熊野地方は神聖な「神宿る地」、その神々しい自然の息吹をお楽しみください。



蒸溜所
Whisky Distilleries

丹波蒸溜所（兵庫県）

標高300m、丹波の森。豊かな山々に囲まれた丹波篠山の地に、丹波蒸溜所はあります。弊社は創業から続く清酒事業に加え、1995年より開始したクラフトビール造りでゆっくりとノウハウを蓄積。こうした酒造りの技術・経験を活かし、2018年よりウイスキー造りをスタート。私たちの理想とする「華やかで芯のある味わい」を実現すべく、この丹波の地でウイスキー造りを進めてまいります。



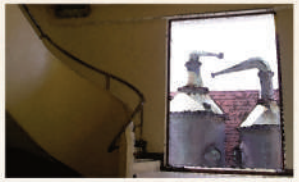
六甲山蒸溜所（兵庫県）

名峰が生まれたのは百万年前。雨は年月をかけて花崗岩に磨かれる。スコットランドで熟成されたモルト原酒を厳選し、そんな六甲山の水で調整したモルトウイスキー「六甲山」がここにあります。六甲山は神戸の街で多文化と共生し、その価値観も百万年の記憶と混ざり合います。水、森、街　ここから、歴史がはじまる。六甲山蒸溜所。



江井ヶ嶋蒸留所（兵庫県）

清酒「神鷹」の蔵元で知られる江井ヶ嶋酒造が1984年に開設。蒸留所のある瀬戸内の明石は、神戸の灘に対して「西灘」と呼ばれる近畿有数の酒どころ。古くは延宝7年、江井ヶ嶋の卜部八兵衛が醸造を行っていたとの記録が残る。また、一升瓶入りの清酒を全国に先駆けて世に出したのも江井ヶ嶋酒造。ウイスキーの製造免許を取得したのも1919年と、寿屋（現サントリー）の山崎蒸溜所よりも早い。



倉吉蒸溜所（鳥取県）

自然のろ過機能を持つ秀峰・大山は、その麓の倉吉にウイスキー造りに欠かせない上質な水をもたらす。倉吉の語源は「暮らしよし」だと言われており、冬は雪が降るが、夏はカラッと暑くなって寒暖差のメリハリがある。そのためウイスキーの塾生が本場・アイルランドなどと比べて早く進み、より良いウイスキーを多彩に生み出せます。



蒸溜所
Whisky Distilleries

桜尾蒸留所（広島県）

1918年、広島県廿日市市桜尾に創業し、100年以上にわたって受け継いできた蒸留技術。この長い歴史の歩みには、広島はもちろん、世界中の多くの方の支えやストーリーがありました。2017年、ウイスキー、スピリッツづくりの新たな可能性に挑戦するため「SAKURAO DISTILLERY」を設立。長い間培われてきた技術や伝統を大切に、次の100年へと挑戦を続けています。



マルス津貫蒸溜所（鹿児島県）

鹿児島県南さつま市加世田「津貫」にあるウイスキー蒸溜所「マルス津貫蒸溜所」。本坊酒造発祥の地にある蒸溜所では、蒸溜釜をはじめとしたウイスキー製造設備や、多彩なウイスキー原酒が眠る石蔵樽貯蔵庫などをご覧いただけます。



御岳蒸留所（鹿児島県）

錦江湾と御岳(桜島)を望む 約300ヘクタールの広大な丘陵。ここに、御岳蒸留所はあります。薩摩に生きる私たちの感性と、180年の蒸留技術をすべて生かし、ようやく2019年冬、御岳蒸留所初のニューポットが誕生。熟成に使用している樽は、すべて厳選したシェリー古樽。この地で、このシェリー樽の中で、いままさに、ジャパニーズウイスキーの新呼吸が、始まっています。



嘉之助蒸留所（鹿児島県）

鹿児島県の西岸・吹上浜沿いの約9,000平方メートルの広大な敷地で2018年に始動しました。蒸溜所の大きな特徴は、３基のポットスチル(蒸留器)を備えること。世界的にみても、マイクロディスティラリー(小規模蒸溜所)では２基が一般的です。再溜の際に、ネックの形状やラインアームの角度が異なるポットスチルを使用することで、嘉之助蒸溜所では「香り」や「味わい」を、より豊かに変化させることができます。



蒸溜所
Whisky Distilleries

州崎蒸溜所（沖縄県）

母体の新里酒造の創業は、弘化三年（１８４６年）現存する沖縄の酒造所としては、もっとも古い酒造所と云われています。沖縄の亜熱帯気候で貯蔵した場合、エンジェルズシェアが年間10%と高くなりますが、その分樽成分の抽出が早く、短期熟成で樽感の強い酒質を造ることができます。



清洲桜醸造（愛知県）

「愛知クラフト キヨス」AICHI CRAFT KIYOSU 1851年創業以来160年以上にわたり培っていた酒造りの技術と経験を活かし100%自社蒸留にこだわったジャパニーズクラフトシリーズ。

