

京都蒸溜所×キルホーマン蒸溜所のコラボレーション 『季の美 エディション K 京都ドライジン バーボン樽貯蔵』 Amazon にて数量限定発売！

株式会社ウイスク・イー(東京都千代田区 代表取締役 CEO:デービッド・クロール)は、京都蒸溜所がつくる『季の美 エディション K 京都ドライジン バーボン樽貯蔵』を Amazon が 2018 年 12 月 7 日(金)18:00 から 12 月 11 日(火)1:59 まで 80 時間に渡って開催する、Amazon 今年最後のビッグセール「サイバーマンデー」にて数量限定で新発売します。



「季の美 エディション K 京都ドライジン バーボン樽貯蔵」はスモーキーなシングルモルトウイスキーを手がけるスコットランド・アイラ島のキルホーマン蒸溜所と、ジンに特化した京都蒸溜所による画期的なコラボレーションによって誕生したジンです。

スモーキーなキルホーマン蒸溜所のウイスキーを熟成したバーボン樽(バレル)で「季の美 京都ドライジン」を最適な期間、熟成状況を細かくチェックし熟成を行うことで、新たな香味と奥行きのある味わいを生み出しました。ボタニカルの風味とピート由来のスモーク香が完璧に調和したこのジンは、ハイボールやロック、スモーキーマティーニで、唯一無二の味わいをご堪能いただけます。



■京都蒸溜所『季の美 エディション K 京都ドライジン バーボン樽貯蔵』概要



[商品名]： 季の美 エディション K 京都ドライジン バーボン樽貯蔵

[アルコール度数]： 46%

[内容量]： 700ml

[品目]： スピリッツ

[希望小売価格]： 7,500 円(税抜)

[発売日]： 12 月 7 日(金) 18:00～

[発売場所]： Amazon.co.jp

・京都蒸溜所

京都に 2015 年設立の日本初となるジンに特化した蒸溜所で、2016 年より製造を開始。同蒸溜所は今年、日本のジン生産者として初めてとなる IWSC2018「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」に輝いています。

HP: <http://kyotodistillery.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheKyotoDistillery/>

「季の美 京都ドライジン」は、ジンでは初となるお米由来の“ライススピリッツ”をベースにフレッシュで香味豊かな柚子や生姜、山椒など京都産のボタニカルを取り入れ、銘酒「月の桂」で知られる増田徳兵衛商店の柔らかな仕込み水を使用しています。11 種のボタニカルを特性ごとに 6 つのカテゴリーに分けて別々に蒸溜後、ブレンド(混和)する独特の手法を用いることで、ボタニカルの個性を最大限に引き出したプレミアムクラフトジンです。

・キルホーマン蒸溜所

スコットランド・アイラ島に 2005 年創業の蒸溜所。麦の栽培から蒸溜、熟成、瓶詰までを行う農場型蒸溜所で、ピートスモークの効いた個性的なシングルモルトは世界のウイスキーファンを魅了しています。

・IWSC(インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション)とは

1969 年に英国で設立の世界的な酒類品評会で、今年で 49 回目を迎える。毎年世界各国からエントリーされる多種多様な酒類には日本酒や焼酎も含まれ、カテゴリー別のブラインドテイスティングと技術的な分析により審査が行われます。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ウイスク・イー 担当: 坂巻 E-mail: sakamaki@whisk-e.co.jp

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F TEL: 03-3863-2633(マーケティング部)

HP: <http://www.whisk-e.co.jp/>