

ウイスキー蒸溜所だからこそ成せる、
チョコレートとウイスキーの完全なるマリァージュ。
長濱蒸溜所監修のウイスキーボンボン
「AMAHAGAN WHISKY BONBON」新発売のお知らせ。



長濱浪漫ビール株式会社（滋賀県長浜市）が運営する日本最小規模のウイスキー蒸溜所「長濱蒸溜所」は、ウイスキーの新たな楽しみ方のご提案として、同蒸溜所が製造するウイスキー「AMAHAGAN(アマハガン)」を使用したウイスキーボンボン「AMAHAGAN WHISKY BONBON」を2021年11月23日(火)より新発売いたします。

チョコレートに合うウイスキーではなく、
「AMAHAGAN」に合わせたチョコレートを。

長濱蒸溜所が製造する「AMAHAGAN」は長濱蒸溜所のモルト原酒に、海外産モルトを巧みにブレンドしたワールドブレンドモルトウイスキーです。このたび、フラッグシップとなる「AMAHAGAN World Malt Edition No.1」を、ビターチョコレートで包みました。特徴である、オレンジを想わせるフルーティな風味と豊かなコクを最大限にお楽しみいただけるよう、弊社ブレンダーが味わいはもちろん、チョコレートの選定など細部まで監修しました。

こだわりの食感。あふれ出るほどの「AMAHAGAN」を包んだ、
ウイスキー愛好家もご満悦のチョコレートボンボン。

こちらの商品コンセプトは「舌の上で感じる AMAHAGAN とチョコレートの完璧なマリァージュ」。特に、中に閉じ込めたウイスキーの量はビターチョコと最適な割合になるよう、何度も試行錯誤を繰り返しました。お口の中でチョコを割った際に流れ出るウイスキーの風味とその舌触りを皆さまに楽しんでいただきたいという思いから、非常にクリスピーな食感に仕上げました。その後、口の中でチョコとウイスキーのマリァージュが完成していきます。

長濱蒸溜所から皆様へウイスキーの更なる魅力をご提案する、新たな一品が加わりました。休日のゆったりとしたティータイムに、また食後にウイスキーと合わせれば、いつものひとときをさらに特別なものにしてくれるでしょう。ぜひともご賞味ください。

<長濱蒸溜所について>

2016年に長濱浪漫ビール施設内にて稼働した、琵琶湖と伊吹山、長濱の風土が育む、国内最小規模となるクラフトディスティラリーです。アランビック型の小さなポットスチルと極細のラインアームからは、特徴となるリッチな味わいの原酒が日々産み出されています。

<AMAHAGAN World Malt Edition No.1 について>

ウイスキー造りにとって最も重要な工程である「ブレンド」に焦点を当て、生み出されたブレンデッドモルトシリーズ『AMAHAGAN』。海外のモルトウイスキーをベースに、長濱蒸溜所のモルトを絶妙にブレンド。その風味を最大限に生かせるよう高めのアルコール度数 47 度でボトリングしています。

商品名：「AMAHAGAN WHISKY BONBON」

内容量：1 箱 12 袋入り(個包装)

希望小売価格：1,200 円(税別)

※洋酒使用、アルコール分 2.5%。

※本製品はお酒を使用しております。お子様や、特にアルコールに弱い方、
妊娠・授乳期の方、運転をされる方などはご遠慮ください。



【会社概要】

会社名：長濱浪漫ビール株式会社

代表者：代表取締役 伊藤 啓

所在地：滋賀県長浜市朝日町 14-1

Tel:0749-63-4300 Fax: 0749-63-4301

<http://www.romanbeer.com/>

【商品に関するお問い合わせ先】

会社名：株式会社都光（長濱蒸溜所販売代理店）

担当者：竹中 康一

所在地：東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

Tel:03-3833-3541 Fax: 03-3832-6930

E-Mail：takenaka@toko-t.co.jp