

2022年4月26日

ラッセイ島唯一のウイスキー蒸溜所「アイル オブ ラッセイ」より、
新たな定番商品と、日本限定シングルカスクの計2種を
2022年5月17日(火)より新発売いたします。



株式会社 都光が国内正規販売を行います「アイル オブ ラッセイ」より、第2弾となる定番商品「アイル オブ ラッセイ ヘブリディアン シングルモルト R-02」と、日本初リリースとなるシングルカスク「アイル オブ ラッセイ Y's カスク ピーテッド ボルドーレッドワインカスク」を2022年5月17日(火)より新発売いたします。

アイル オブ ラッセイ蒸溜所は、スコットランド西海岸にあるヘブリディーズ諸島のひとつ、ラッセイ島で現在稼働している唯一の蒸溜所です。スコットランド出身の起業家「ビル ドビー」氏とウイスキーブレンダーであり、植物学者でもある「アラスデア デイ」氏によって、2014年に設立されました。

同蒸溜所のモットーは「品質至上主義」。その独特な味わいを決定づける、大きな特徴のひとつが仕込水です。ダンカン山に降った雨は火山岩を通り、ジュラ紀の砂岩によって濾過されます。そうして汲みあげられた仕込水はミネラル分を豊富に含んでおり、醗酵に使用することで非常にフルーティなスピリッツが生まれます。この仕込水は加水などを含む、全ての工程で使用されており「アイル オブ ラッセイ」のウイスキーに独特の甘い風味を与えます。もう一つの特徴が、ユニークな樽熟成です。現在ブレンドに使用している樽はライウイスキー樽、ボルドーレッドワイン樽、そしてチンカピンオーク樽の3種類で、これにピーテッドとノンピーテッドのスピリッツを詰めることで、計6種類の原酒を熟成しています。このメソッドは素晴らしい品質の3年熟成を造るという計画のもと考え出されたものであり、熟成期間が短いながらも複層的で、複雑な味わいのウイスキーを目指しています。

このたび、昨年リリースした「R-01」に続く新たな定番商品「R-02」と、その6種の構成原酒をひとつずつ樽出しのままお楽しみいただける「NA SIA(The SIX)」シングルカスクシリーズの第1弾が入荷いたしました。是非ともその味わいをお楽しみください。

▼アイル オブ ラッセイ 共同創業者 兼 マスターディスティラー「アラスデア デイ」氏のコメント

「レシピに含まれる6つの要素を「分解して」リリースできるという事実こそは、我々のシングルモルトがどれほどに複雑に構成されているのかを示していると思います。日本のウイスキー愛好家の皆様が、この「NA SIA」シリーズ初のシングルカスクと、これからリリースされるであろう残りの5樽に対してどのような評価をして頂けるのかを、心より楽しみにしております。」

「アイル オブ ラッセイ ヘブリディアン シングルモルト R-02」

品名 : シングルモルト

ALC. : 46.4%

容量 : 700ml

総本数 : **全世界 25,000 本**

国内入荷数 : 900 本

希望小売価格 : 6,000 円+税



【商品詳細】

昨年にリリースされた「R-01」に続く、アイル オブ ラッセイ蒸溜所の定番商品です。「R-01」と同じくノンピーテッドとピーテッドの原酒をそれぞれ、ライウイスキー樽、ボルドー赤ワイン樽、そしてチンカピンオーク樽の3種で熟成することにより、計6種の原酒を組み合わせています。「R-02」は「R-01」と同じピートレベルの麦芽を使用していますが、よりピーティな樽原酒と、熟成の進んだ樽原酒を使用しているため、ポトリング時のピートレベルが「R-01」より高くなっています。全てのスピリッツは島内にあるウェアハウスで熟成し、瓶詰めまでを行うため、ヘブリディーズ諸島の気候の影響を最大限に受けています。非常にリッチなダークフルーツのフレーバーとライトリーピーテッドのバランスが秀逸です。ノンチルフィルタリング、ナチュラルカラーでポトリングしています。

「アイル オブ ラッセイ Y's カスク ピーテッド ボルドーレッドワインカスク」

品名 : シングルモルト

ALC. : 61.4%

容量 : 700ml

総本数 : 全世界 282 本

国内入荷数 : 282 本

希望小売価格 : 9,000 円+税



【商品詳細】

「アイル オブ ラッセイ ヘブリディアン シングルモルト」を構成するユニークな6種の構成原酒をひとつずつ樽出しのままお楽しみいただける「NA SIA(The SIX)」シングルカスクシリーズの第1弾です。豊富なミネラルを含むラッセイ島の水と、長い醗酵時間により、スピリッツには甘いブラックベリーのような風味が生まれます。そして最高品質のボルドーレッドワイン樽が、フレンチオークからスパイスフレーバーを引き出し、原酒に複雑さを加えます。赤ワインの影響により、ブラックベリー、プラム、チェリーなど、よりダークなフルーツのフレーバーは前面に押し出され、スパイスやシナモンの風味と絶妙のバランスです。余韻には白檀や焚き火の煙、そして塩味のヒントを感じます。

【会社概要】

会社名 : 株式会社都光

代表者 : 代表取締役 戸塚尚孝

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

URL : <https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当 : 竹中 康一

TEL : 03-3833-3541

FAX : 03-3832-6930

E-Mail : takenaka@toko-t.co.jp