

クラフトスピリッツ

4大スピリッツと呼ばれるのがジン、ウォッカ、ラム、テキーラ。「ジン」はジュニパーベリー（ねずの実）を使用した蒸留酒で、近年は日本独特なボタニカルで香味を加えた商品が増えています。「ラム」はサトウキビの廃糖蜜または絞り汁を原料として作られる蒸留酒で日本では主にサトウキビが取れる地域で地元の原料を使用して製造。

季の美 **KI NO BI** Kyoto Dry Gin

きのび **季の美** 京都蒸溜所 [京都]

日本初ジン専門蒸溜所が2016年京都に誕生。ジャパニーズ・クラフト・ジンです。

おがさわら **小笠原ラム** 小笠原ラム・リキュール株式会社 [東京都（小笠原諸島・母島）]

小笠原の地酒として1992年に誕生したラム酒。

季の美 京都ドライジン 45度

まろやかで透明感があり、アロマ感と柚子・山椒のフレーバーを感じる、素材を最大限に生かした雅なジンです。紫蘇の葉を入れたジントニックがとて美味い。

700ml 5,500円（税抜5,000円）
1800ml 12,100円（税抜11,000円）

小笠原 ラム酒 40度

サトウキビ特有の豊富な甘さと力強さは、まさしく亜熱帯の太陽そのものの味わいです。ストレート、ロック、いろいろなカクテルでお楽しみいただけます。

720ml 2,640円（税抜2,400円）

おほろじん ohoroGIN ニセコ蒸溜所 [北海道]

新潟の八海山が新しく北海道に設立した蒸溜所。ohoroは、アイヌ語で「続く」という意味の言葉。

ohoroGIN 47度

ニセコ町産のヤチヤナギ、ニホンハッカをボタニカルとして使用。クリアでスムーズでありながら、芯のあるしっかりとした味わいに軽やかなシトラスの香りを感じる仕上がり。

720ml 4,620円（税抜4,200円）



羊蹄山。ニセコアンヌプリの良質な伏流水（軟水）を使用。

MITOSAYA BOTANICAL DISTILLERY **Mitosaya** みたさや **薬草園蒸留所**

mitosaya 株式会社 [千葉]

mitosayaは千葉県大多喜町。かつて薬草園だった場所にできた蒸留所です。自社で栽培する果樹や薬草・ハーブ、全国の信頼できるパートナーたちの作る豊かな恵みを使い、発酵や蒸留という技術を用いてもものづくりを行っています。蒸留所の名前は「ミ」と「サヤ」の2つの言葉からなり、「実と莢」を意味します。また、mitosayaで学び自国クロアチアで立ち上げた蒸留所のお酒も販売。



[Mitosaya] 110 TANTI LIMONI 42° **リキュール**
500ml 8,580円（税抜7,800円）

イタリアで腕を磨いた武蔵小山Pastificio Suginoの杉野さんと一緒に作った、国産リモンチェッロ。ベースのスピリッツから低度数で皮を漬け込み蒸留。さらに瀬戸内の生口島、千葉県鴨川、江の浦から届いたレモンを薄くむいて皮を漬け込み。何層もの香りが楽しめます。炭酸割で大人のレモネードが完成。



[Mitosaya] 109 BERRIES AND SPROUTS 42° **スピリッツ**
500ml 8,580円（税抜7,800円）

スロージンをオマージュし身近に手に入るボタニカル&ベリーだけで再現。ベースは春に採取した様々な針葉樹の新芽と、熊本・南小国のFILの小国杉の枝葉を使い作ったスピリッツ。このベースに大多喜で栽培されるブルーベリー、御宿大地農園のいちごを漬込みました。甘味は抑えめ。ストレート、カクテルで。



[Mitosaya] 105 MINT TRICOLOR 42° **スピリッツ**
500ml 8,360円（税抜7,600円）

春の訪れにふさわしい、爽快な3種類のミントを組み合わせたオー・ド・ヴィ。フレッシュハーブだからこそ醸し出る自然な香りが心地よく爽やかに広がります。炭酸で割って食前に、よく冷やして食後にストレート、もちろんカクテルにも。アイスクリームにかけたりと幅広くお楽しみいただけます。



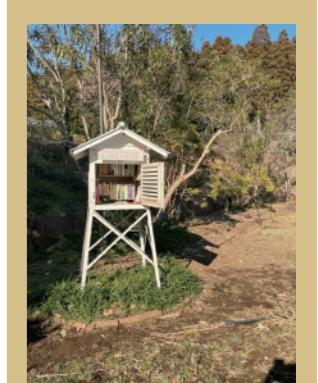
[Monachus Distillery/クロアチア] Dry Gin 44° **スピリッツ**
500ml 7,260円（税抜6,600円）

mitosayaにて蒸溜を学んだルカとアニャが自国クロアチアで始めた蒸留所から輸入したジン。クロアチアの広大な土地を味わえる唯一無二のテイスト。摘みたての良質なジュニパーベリーや、イチジク、イモータルなどをミックス。ドライにせずフレッシュな状態のボタニカルを使用した希な製造方法。



[Monachus Distillery/クロアチア] Corretto 42° **スピリッツ**
500ml 7,260円（税抜6,600円）

Correttoは、コーヒーとアニスの蒸留酒。イタリアではエスプレッソに甘いアニス風味のリキュールを加えて飲む習慣があり、そこからヒントを得ました。口に含むと、アニスの甘さと爽やかさが支配的で、徐々にエチオピアのコーヒー特有の甘さに変わり、後味として残ります。エスプレッソに垂らしたり食後に。



YouTube 『酒の秋山』 秋ちゃんねる

日本酒をメインに商品紹介など発信！チャンネル登録宜しくお願ひします！3,200人以上の方に登録いただいております！

日本酒「東北」
日本酒「関東」
日本酒「中部」
日本酒「西日本」
本格焼酎
和りきゅーる
ワイン
クラフトビール
ウイスキー

日本酒「東北」
日本酒「関東」
日本酒「中部」
日本酒「西日本」
本格焼酎
和りきゅーる
ワイン
クラフトビール
ウイスキー