

京都初のジン蒸溜所、遂に始動！

スーパー プレミアム クラフトジン

『季の美』(KI NO BI)10月発売へ



*ボトル画像はイメージです。

実際の商品とは異なる場合があります。

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・クローラ）は京都で初めてスピリッツ製造免許を取得した「京都蒸溜所」の国産のスーパープレミアム クラフトジン『季の美 京都ドライジン』（KI NO BI Kyoto Dry Gin）を10月中旬に発売することをお知らせします。

「京都蒸溜所」は日本ならではのボタニカルを使用し、ロンドンドライジンの製造技術を取り入れた日本初のクラフトジン蒸溜所です。初リリースとなる「季の美」は、ヨーロッパで生まれたジンの伝統に、京都をはじめ日本各地で厳選した「和」のエッセンスを加え、スーパープレミアム クラフトジンというワンランク上のカテゴリーの創造を目指します。

要となるベーススピリッツは、通常のジンの製造に用いられる雑穀や廃糖蜜のスピリッツではなく、お米からつくるライススピリッツを使用しています。お米ならではの甘い香りと丸みのある口当たりが贅沢な味わいを生み出します。

ボタニカルには玉露や柚子、ヒノキや山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れています。それぞれの個性を最大限に引き出すために「シトラス」、「フローラル」、「スパイス」など6つのグループに分け、別々に蒸溜したものをブレンドする非常に独特な製法を用いました。伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水も「季の美」に欠かせない重要な役割を果たしています。また品質の設計開発には洋酒研究家の大西正巳氏が携わっています。



お米からつくられるベーススピリッツ



無農薬の果樹園で栽培された柚子



京都の老舗茶舗の玉露を使用



刺激的なアロマを放つ山椒

ボトルは「和」を強調した墨色のボトルに、日本で唯一江戸時代から続く唐紙屋を継承する KIRA KARACHO（雲母唐長）が文様監修したデザインを用いています（<http://kirakaracho.jp>）。板木から手摺して生まれた美しい唐紙の文様をスクリーンプリントし日本の四季を表現しています。

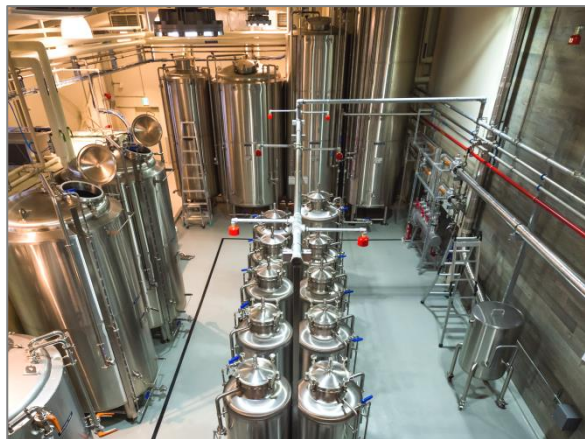
原料からデザインに至るまで雅の世界を追求した「季の美」の詳細は次項の通りです。

*画像はイメージです。

京都蒸溜所 新商品「季の美 京都ドライジン」

商品名	度数	内容量	入数	品目	希望小売価格
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin	45%	700ml	6本	スピリッツ (ジン)	5,000円(税抜)

* 価格は販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。



京都蒸溜所の内観

【株式会社 Number One Drinks】

株式会社ウイスク・イーのデービッド・クロール（代表取締役 CEO）と角田紀子（代表取締役社長）がウイスキーマガジンの元編集長マーチン・ミラーを代表取締役に迎え 2014年12月1日京都に設立。「京都蒸溜所」を運営。

【京都蒸溜所】

2015年京都市に設立。

ヘッドディスティラー：アレックス・デービス

ディスティラー：元木陽一

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

* 京都蒸溜所製品の国内流通は株式会社ウイスク・イーが行います。

【プレスリリースに関するお問い合わせ】 株式会社ウイスク・イー

担当：深山・坂巻 〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F

TEL: 03-3863-1501 / FAX: 03-3863-1502

HP: <http://whisk-e.co.jp/> E-mail: miyama@whisk-e.co.jp