



# Outturn

January

発売日：1月14日（金） 12：30～



## Cask No. 94.15

Sweet, Fruity & Mellow

Farewell, Cheddar  
さらば、チェダー

¥14,300 (税込)



REGION	Highland		
CASK TYPE	1st fill barrel / Bourbon		
AGE	12	DATE DISTILLED	2008
OUTTURN	194	ABV	65.7%

最初は炭水化物のような香りがして、エレガントでドライなワックスのような香りが続く。その先には、豊かなシリアルな香り、発酵したリンゴ、干し草、カーボンペーパー、レモンの香りのパスソルトなどが感じられた。時間の経過と共に、このクリーンでナチュラルなプロフィールを維持しながら、より甘いトーンが強調された。新鮮な石膏ボード、アーモンドペースト、牛乳瓶のお菓子、パテ、チョコレート、柔らかい土の香り。

端正な味わいは、すぐに噛み応えがあり、濃厚である。ゼリー状のフルーツスイーツ、ラズベリー、ストロベリー、そして温かみのある唐辛子の香り。加水すると、ミネラルオイル、カンパス、スズ、パイナップルの塊が現れ、最終的にはよりフローラルでシリアルのような穏やかなプロフィールになった。葉っぱのような甘さと、ジェリービーンズ、ジンジャーシロップ、アニス、ハーブの歯磨き粉のような香りが続く。

## Cask No. 78.46

Spicy & Dry

Sticky herbal panacea  
粘りっこいハーブの万能薬

¥13,200 (税込)



REGION	Highland		
CASK TYPE	1st fill barrel / Bourbon		
AGE	11	DATE DISTILLED	2009
OUTTURN	204	ABV	64%

リンゴ、洋ナシ、トロピカルフルーツが蜜蝋とナッツオイルの質感を伴って現れ、シナモンスパイス、ドライアプリコット、レーズンがバリエバドスラムの存在感と共に現れる。対照的に、味わいはハーブ、クローブ、レッドリコリスが豊富で、カシスゼリーを彷彿させ、咳止めシロップのような粘り気もある。加水すると、トーストしたオーク、コーヒー、ココア、ラベンダー、クミン、フランキンセンスの香りがたっぷり出てくる。オレンジマーマレード、グーズベリータルト、新鮮なクランベリーなどのタンジーなフルーツを感じる。オレンジに加えて、赤りんご、グレープフルーツ、そしてたくさんのハーブが口の中に広がる。フェネルシードとスターアニスがビターチョコレートと結びつき、カスクチャーと醤油の香りがフィニッシュまで長く続いた。

## Cask No. 93.164

Spicy & Dry

All peaches and roses  
全部桃と薔薇

¥13,200 (税込)



REGION	Campbeltown		
CASK TYPE	1st fill barrel / Bourbon		
AGE	9	DATE DISTILLED	2011
OUTTURN	221	ABV	57.8%

最初の香りは、ヘザーハニー、ラベンダー、バラの花びら、アプリコット、ピーチ、レッドアップルにチェリーヨーグルトを加えた繊細な甘さ。ジューシーなフルーツが口の中に広がり、バナナやメロン、パイナップルのパーベキューに加え、甘草や中国の五香がスモークの香りとともに現れる。水を加えると乾燥した海藻とフジツボが現れ、ブラリネ、ホワイトチョコレート、ハードフルーツスイーツの甘い香りが、濃いスモークとトーストしたシリアルに包まれる。カルバドスの香りにオレンジの皮、フェネルの種、ビターレモンが加わり、レッドベルモット、スパイシーな木、ワックスのような質感が後味を引き締める。

## Cask No. 37.134

Deep, Rich & Dried Fruits

Pheasant banana  
キジとバナナ

¥19,800 (税込)



REGION	Speyside		
CASK TYPE	1st fill hogshead / Oloroso		
AGE	17	DATE DISTILLED	2003
OUTTURN	230	ABV	55.7%

[ノーズ] 樽熟成バナナ!? ブラウンシュガー、ブラッドオレンジカクテル、クランベリーゼリーと共に焼いた魅力的なバナナ。ビールレアビット、ジビエのミートパイ、ワックス状グリースの深い香り。舌ざわり、厚み、そして素晴らしく密度が高い! 加水するとすべてがより素朴で、より広く、より黒胡椒、ドライローストナッツ、刻んだナツメヤシ、酒に漬け込んだサルタナ。背景にマトンスープのシルキーなうま味。

[パレット] リッチで、冬の熟成スパイス、狩猟肉、高価なブラックコーヒー、広葉樹樹脂、旋盤の削りくず。加水すると、ジビエ感がより顕著になり、側面にカルダモンカスタードが少し入ったアルマニャックのイチジクの煮込みなど、より深みのあるフルーツ感が現れる。

15年間 bourbon hogshead で熟成した後、first fill oloroso hogshead に移し替え。

## Cask No. 50.116

### Old & Dignified

Sun-kissed island paradise  
太陽の祝福を受けた島の楽園

¥66,000 (税込)



REGION	Lowland		
CASK TYPE	2nd fill barrel / Bourbon		
AGE	31	DATE DISTILLED	1990
OUTTURN	78	ABV	45.8%

新鮮なイチジク、ブラックベリー、香料入りの洋ナシ、キンカンが載ったテーブル。部屋の中央には、ストラディバリウスとキャラメル丸太が入ったバイオリンケースがある。グリーンメロンとカスタードアップル、パタースコッチとコーヒークリーム、生ハム、アルマニャック、革のニュアンス、と複雑な味わい。(1930年代のスーツケースをフンシャルマーケットからブランドリーズに向けて運んでいるようなイメージ)。加水すると、太陽の祝福を受けた島の楽園-サントラルウッド、パチョリ、セージのアロマセラピーオイル、ポート酒の入ったグラス、タバコと花の香水、コーヒーとマシュマロの香り。桃、洋ナシ、柑橘類、甘いミントのジューシーな味わい。その後、ドライ感のあるオーク、オレンジピール、バルサミコでフィニッシュ。

## Cask No. 10.222

### Heavily Peated

Campfire on a cold night  
寒い夜のキャンプファイヤー

¥16,500 (税込)



REGION	Islay		
CASK TYPE	2nd fill hogshead / PX		
AGE	7	DATE DISTILLED	2013
OUTTURN	272	ABV	60.3%

うわー-モリバトの胸肉の燻製、ベーコンの燻製、赤キャベツの燻製、クランベリーのスパイスが効いた餃子。

[パレット]スモーク味噌汁、スモークチリコンカンと焦げた蜂蜜釉パイナップルデザート、3コースメニューが続く。スモークパプリカのポテトチップスとヒッコリーのスモークミックスナッツが、ブナ材のスモークモルトを使用し、焦げたマンサニータの丸太で醸造されたビールとともに現れる。スモーク感が強いが、ナッツ、ハーブ、甘みのある味わいもある。- 寒い夜のキャンプファイヤーに最適。