



# Outturn

June

発売日：6月3日（金） 12：30～



## Cask No. 125.79

Sweet, Fruity & Mellow

Fabulous fruit fondants  
ファビュラスなフルーツフォンダン

¥37,950 (税込)



REGION	Highland		
CASK TYPE	1st fill barrique / PX ex-Bodega		
AGE	16	DATE DISTILLED	2005
OUTTURN	156	ABV	54.9%

四柱式ベッドで眠った後、カーテンを丁寧に引き、暖かさと心地よさを感じながら、太陽の光を浴びて目覚めた経験はありませんか？そして、ベルベットのよう滑らかで濃厚なダークチョコレートの上に、甘くクリーミーなパッションフルーツのフォンダンがのっており、スパイスとしてピンクペッパーの実が少し入っている。ほんの一滴の水が奇跡的にチョコレートファウンテン、クルミホイップ、トレジャル・スポンジケーキを生み出し、口に含むと甘くてナッツのような風味とジンジャーとオレンジピールの砂糖漬けが美しく広がる。

バーボン樽で13年間熟成させた後、ペドロ・ヒメネスに特化した9代目となる個人経営の小さなボデガから、ファーストフィルのバリックに移し替え。

## Cask No.18.42

Deep, Rich & Dried Fruits

A feeling of comfort  
心地よさを感じる

¥14,300 (税込)



REGION	Speyside		
CASK TYPE	1st fill hogshead / Oloroso		
AGE	11	DATE DISTILLED	2010
OUTTURN	281	ABV	56.9%

ブランチの定番、カリカリに焼いたベーコンとメープルシロップを添えたアメリカンスタイルのパンケーキに、蜂蜜とサフランを使った甘いパン、フラットホワイト、さらに甘党の方向けのアフォガートなど。食事が終わると、浅瀬のビーチに移動し、高台にある古い石造りの小屋に船や漁具を収納し、何世代にもわたって漁師を守ってきた場所を訪れた。嵐の中、風が吹きすさぶ中、オイルランプを灯し、ブルーベリーやデーツ、ヘーゼルナッツの砂糖漬けを食べながら、その中にいることを想像してみてください。

エクスバーボンホグスヘッドで8年間熟成させた後、1stフィルのオロロソホグスヘッドに移し替え。

## Cask No. 35.305

Old & Dignified

Up Sweet  
屋上パティオからの素晴らしさ

¥69,300 (税込)



REGION	Speyside		
CASK TYPE	2nd fill hogshead / Oloroso		
AGE	32	DATE DISTILLED	1988
OUTTURN	115	ABV	56.9%

おお、オロロソ!? ラテン語の olère (におう) が語源だ。ヘレスの屋上パティオに座って、18世紀に設立されたソレラのシェリー酒を貯蔵する大聖堂風の倉庫を眺めながら、天使や友人たちと素晴らしい芳香を共有し、輝く夕日を見ることを想像してください。ディナーの前のおつまみには、シナモン、アーモンド、そしてオレンジブロッサムウォーターが入った三日月型のクッキー、コルネ・ド・ガゼルが用意されています。食後はパティオでブランデー・デ・ヘレスの古酒を味わいながら、マームールクッキーを味わった。エクスバーボンホグスヘッドで30年熟成させた後、ソサエティカスク10.196のウイスキーを以前熟成したセカンドフィルのオロロソホグスヘッドに移し替え。

## Cask No. G15.13

Juicy, Oak & Vanilla

Candy floss on a pine twig  
松の小枝に巻いた綿菓子

¥12,650 (税込)



REGION	Highland		
CASK TYPE	2nd fill barrel / Bourbon		
AGE	11	DATE DISTILLED	2010
OUTTURN	190	ABV	58.5%

[ノーズ] モルトの穀物感とシリアル香が青リンゴ、桃、アプリコットに加わり、パイナップルとココナッツがカスタードと亜麻仁油と共に香る。

[パレット] ジンジャー、カイエンペッパーから始まり、キャラメルソース、ピンクの綿菓子、ラベンダー、焦げた木とココナッツ。加水すると、トーストしたライ麦パンにナッツバター、コーンのバニラアイスクリーム、ルバーブのニュアンスを感じる若い木。味覚の熱をうまく管理することで、缶詰のフルーツサラダと柔らかいファッジ、緑豊かなハーブと松の樹皮をベースにピンクのウエハースビスケットとリコリスを感じる。

## Cask No. 4.292

Lightly Peated

Peat fire tales on Orkney  
オークニー諸島のピートの物語

¥32,120 (税込)



REGION	Islands		
CASK TYPE	1st fill butt / PX		
AGE	19	DATE DISTILLED	2001
OUTTURN	567	ABV	59.4%

ストロムネス港の壁に座り、フェリーが夕日に消えるのを見ながらブラウンソースの美味しいフィッシュアンドチップスとスモーキーライムソルトを添えたハニーブラッドオレンジマルガリータを楽しんだ。寒くなったのでコテージに移動し、ピートを炊いて温まり、ファッジ、スモーキーティーペニシリン、レモンジュース、ハニージンジャーシロップ、ラブサンスーチョン茶、甘いスモーキーウイスキーを使ったカクテルを楽しんだ。物語を語りながら過ごす楽しいひと時。

17年間 ex-oloroso butt で熟成した後、first fill PX Sherry butt に移し替え。

## Cask No. 66.205

Peated

A slap in the face with a welly boot  
長靴で顔を平手打ち

¥14,300 (税込)



REGION	Highland		
CASK TYPE	Refill barrel / Bourbon		
AGE	12	DATE DISTILLED	2008
OUTTURN	231	ABV	59.4%

[ノーズ]「薪の火、灰、残り火」、「防水服を身に着けたカキの殻むき」、「ビーチのそばに電柱を立てて、筋肉痛の薬を塗る」、「海のそばの栗の売り手」など香りをとるのに夢中になる香り。これらはすべて、タール、クレオソート、塩海の空気、灰、防腐剤、皮革、ゴムの香りから触発される。  
[パレット] 生き生きとしていて、ピリッと塩辛く、ハーブ感がある。ピメントオリーブ、フライパンで焼いたベーコン、塩味のプレッツェル、アープローススモーキー。加水すると甘味が出てきて、ウォールナッツホイップチョコ、リコリスのお菓子、シャルドネに浸した豚肉、焦げたポテトの皮、石炭の煙とタール。長靴で顔を平手打ち！