

プレスリリース 《ウィスキー》

2015 年 3 月発信

報道関係者各位

**「スプリングバンク蒸溜所」がつくるシングルモルトスコッチウィスキー  
「ヘーゼルバーン 10 年」新発売**



株式会社ウィスク・イー(東京都千代田区)は、スコットランドのウィスキーメーカー スプリングバンク蒸溜所がつくるシングルモルトウィスキー「ヘーゼルバーン 10 年」を 3 月中旬より新発売致します。

スプリングバンク蒸溜所は、スコットランドの南西部 キャンベルタウン地方で 1828 年からシングルモルトウィスキーを生産する蒸溜所です。かつてはウィスキーの聖地として知られ、20 以上もの蒸溜所が林立したキャンベルタウンでしたが、アメリカの禁酒法発令が招いた需要の激減に伴って蒸溜所の閉鎖が相次ぎ、今では **3 つの蒸溜所が稼働**しているのみです。

スプリングバンク蒸溜所は創業者一族による家族経営を続けており、また**製麦から瓶詰までの工程を業者に委託することなく全て蒸溜所内で行う、スコットランド唯一の蒸溜所**です。

さらに、**1 つの蒸溜所内でスタイルの異なる 3 つのウィスキー**(詳細別紙)を生産する非常に稀有なメーカーで、その中のひとつである「ヘーゼルバーン」は、**ノンピート麦芽(※1)**を使用し、**3 回蒸溜(※2)**でつくられるシングルモルトウィスキーです。

「ヘーゼルバーン」とは 1925 年に閉鎖されたキャンベルタウンの蒸溜所の名前で、1920 年には「ジャパニーズウィスキーの父」として知られる**竹鶴 政孝氏も実習を行った**ことで知られています。かつて隆盛を誇ったキャンベルタウンモルトの復興を目指し、1997 年からスプリングバンク蒸溜所がその名を冠して生産しています。

新発売となる「ヘーゼルバーン 10 年」(写真)は、バーボンの熟成に使用した樽で 10 年以上熟成。洋梨やアップルパイの香り、蜜蝋、蜂蜜のような甘さとオレンジを思わせる味わい。すでに発売されているシェリー樽熟成の「ヘーゼルバーン 12 年」とは異なった魅力を打ち出しています。

(※1 ノンピート麦芽=製麦工程でピートを焚かず、スモーキーフレーバーをつけない麦芽)

(※2 3 回蒸溜=ウィスキーの生産工程である「蒸溜」を 3 回行うこと。スコッチでは 2 回蒸溜が多く、蒸溜回数が多いほど軽やかなウィスキーになる)



**<概要>**

株式会社ウィスク・イー(東京都千代田区)は、スコットランドのウィスキーメーカー スプリングバンク蒸溜所がつくるシングルモルトウィスキー「ヘーゼルバーン 10 年」「ヘーゼルバーン 12 年」を、3 月中旬より発売致します。

**<会社概要>**

(名称)株式会社ウィスク・イー  
代表取締役 CEO. デービッド・クロール  
代表取締役社長 角田紀子  
(所在地)〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F  
(電話番号)03-3863-1501

**<本件に関するお問い合わせ>**

株式会社ドリンクス・メディア・ジャパン 担当:溝口

TEL:03-3863-2561 FAX: 03-3863-2562 E-mail:tomoko.mizoguchi@drinksmidia.jp

## 1. スプリングバンク蒸溜所 イメージ



蒸溜所外観



蒸溜器(ポットスチル)



製麦作業(モルティング)

瓶詰工程



創業当初の様子



## 2. スプリングバンク蒸溜所ラインナップ



ブランド名	スプリングバンク	ロングロウ	ヘーゼルバーン
蒸溜回数	2.5回	2回	3回
モルト	ライトピーテッド	ヘビリーピーテッド	ハンピーテッド
タイプ	ミディアムボディ	フルボディ	ライトボディ

【高解像度画像のご用意がございます。お気軽にお申し付けください】