

東葛レストランサミットウィスキーセミナー



平成25年5月22日

ニッカウヰスキー(株)ブレンダー一室

モルトウイスキーの製造工程

発芽

乾燥

糖化

発酵

蒸溜



ラビット・
ライトビート
ヘビービー



酵母の種類

ろ過・
酵母添加

ホットスチルの形状
加熱方式
ミドルカットのとりかた



大麦

キルン塔

糖化槽

発酵槽

ホットスチル

質のよい二条大麦
を選び水に浸し発
芽させる

ビートでいふしなが
ら乾燥させ発芽を
とめる

乾燥した麦芽を粉砕して
湯水を加え60℃以上の温
度で糖化

ろ過した糖化液を冷却し
酵母を加えて発酵

ホットスチル(単式蒸
溜器)で2回蒸溜

びん詰め

貯蔵環境

パーボン樽、
シェリー樽
活性樽
新樽他
チャーの強弱

加水

ブレンド技術・センス

貯蔵・熟成



加水・ろ過を経て、
モルトウイスキーの
完成

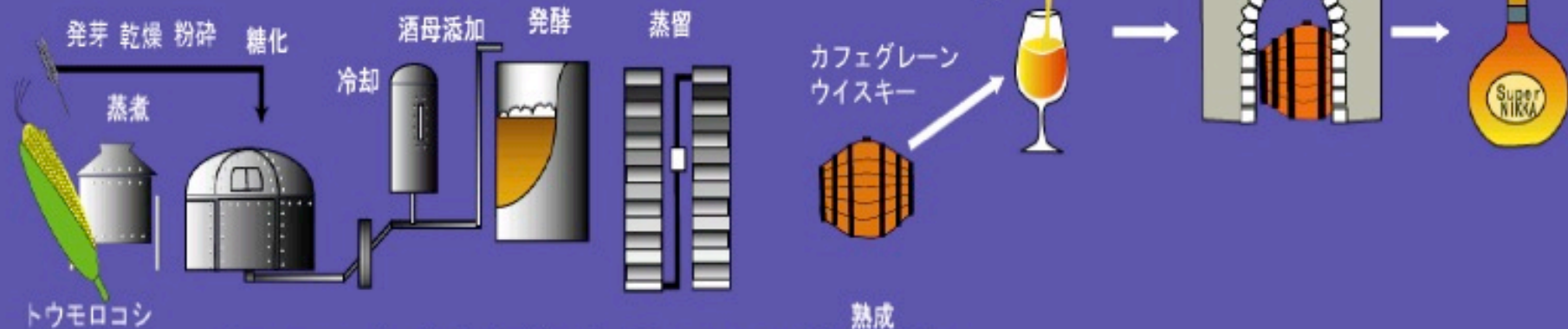
樽に詰め寝かせる。豊
かな香味と琥珀色が生
まれる

アルコール分60度
前後に調節する。

モルトウイスキー（北海道・仙台工場）



カフェグレンウイスキー（仙台工場）



カフェ式連続蒸留器は旧式が故、
おいしいグレンウイスキーを作ることができる

複数のモルト蒸留所とグレン蒸留所を手にしたのは、
スコットランド以外ではニッカが世界で始めて

海外において数々の賞を受賞し、
品質に対する評価がますます高まっています。

- 2010年
「竹鶴21年」
 - ・WWA2010ワールドベストブレンデッドモルトウイスキー
- 「竹鶴21年」「シングルモルト余市15年」
「シングルモルト宮城峡12年」
 - ・ISC2010金賞
- 2011年
「竹鶴21年」
 - ・WWA2011ワールドベストブレンデッドモルトウイスキー
- 2012年
「竹鶴17年」
 - ・WWA2012ワールドベストブレンデッドモルトウイスキー



「竹鶴12年ピュアマルト」

アルコール分

40%

香り

豊かに湧き立つモルト香と、バナナやリンゴのような華やかな果実の香り、バニラを思わせる深い熟成香。ピート香は穏やか。

味わい

麦芽と果実の調和した味わい。少し遅れてスパイスを伴ったオレンジのような風味が現れる。まろやかですっきりと飲みやすい。

フィニッシュ

キレの良い爽やかな後味。

