

2022 年 10 月 25 日(火)

世界的コンペティション「アイコンズ・オブ・ウイスキー2022」で
アイルランド最高賞を受賞したクラフト蒸溜所「ディングル」製品各種を、
国内正規代理店として 2022 年 11 月 15 日(火)より販売開始いたします。



株式会社都光は、アイルランド南西にあるディングル半島で 2012 年に創業したクラフト蒸溜所「ディングル」の製品各種を、国内正規代理店として 2022 年 11 月 15 日(火)より販売開始いたします。

ディングル蒸溜所の創業者 故オリバー・ヒューズは、1996 年にリアム・ラハート、ピーター・モズレーとともにアイルランドにおけるクラフトビールのパイオニア的存在「ポーターハウス・ブリューイング・カンパニー」を創業しました。ビールの醸造を続けるうちに、彼らの注目は同じ大麦を原料とするウイスキーへも注がれていき、ついに 2012 年の冬、ケリー州ディングルの町に自身の蒸溜所を誕生させました。

ビールと同様に、あくまで「量より質」を重視する彼らは「究極のアイリッシュウイスキー」造りを目指しています。製品は全て自家蒸留で行っており、3 基あるフォーサイズ社製ボットスチルからは、非常に風味豊かで滑らか、かつ大麦のピュアな風味をもつ原酒が生まれています。

2019年にはスコットランドの有名蒸溜所で長い経験を持つグラハム・コールをマスターディスティラーに迎えることで更にその品質が向上し、世界的なジンのコンペティションであるワールド・ジン・アワード 2019において「ディングル オリジナル ジン」が世界最高賞「ワールド・ベスト・ジン」を獲得、また 2022 年のアイコンズ・オブ・ウイスキー・アイルランドでは最高賞「クラフトプロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を獲得するなど、世界中でその品質が賞賛されています。

ボトルの中心には、ディングルの町でいまでも続くアイルランドの祭り「聖ステファノの日」に現れる妖精「レンボーイ」が描かれており、このディングルの町のシンボルと、遥か昔から今に続く歴史や伝統へ対しての敬意が込められています。

彼らの造りだす「究極」のアイリッシュシングルモルトウイスキー及びシングルポットウイスキー、そしてクラフトジンをどうぞ心ゆくまでお楽しみください。

【商品詳細】

「ディングル シングルモルト アイリッシュウイスキー」

品目 : ウイスキー

ALC. : 46.3%

容量 : 700ml

国内入荷数: 1,164 本

希望小売価格: 6,000 円+税



アイリッシュウイスキー伝統の 3 回蒸留を用い、ファーストフィルのバーボン樽と PX シェリー樽で 5〜7 年間熟成した原酒を、それぞれ 39%と 61%の割合でブレンドし、製品本来の風味を残すためノンチルフیلタリングでボトルリングを行いました。仕込み水には蒸溜所の地下 240 フィートにある地下水を使用しています。ライムやミント、洋梨のアロマとリンゴやレーズン、バニラの味わい。蜂蜜のような甘味と、スパイスが余韻に残ります。

「ディングル シングルモルト バッチ No.6」

品目 : ウイスキー

ALC. : 46.5%

容量 : 700ml

総本数: 全世界 約 15,000 本

国内入荷数: 792 本

希望小売価格: 8,000 円+税



ディングル シングルモルト バッチシリーズの第 6 弾であり、シリーズ最後のリリースとなる特別なシングルモルトです。アイルランド伝統の 3 回蒸留を用い、最高のトゥニーポートカスクで 6〜7 年間の熟成、モルト原酒と酒精強化ワインがお互いに作用が生み出したアイリッシュシングルモルトウイスキーの傑作です。いくつもの甘味と深味のあるフレーバーが最高のバランスを造りあげています。

「ディングル シングルポットスチル 5th リリース」

品目 : ウイスキー

ALC. : 46.5%

容量 : 700ml

総本数: 全世界 約 8,000 本

国内入荷数: 792 本

希望小売価格: 8,000 円+税



ディングル蒸溜所のスモールバッチ シングルポットウイスキーシリーズの第 5 弾であり、シリーズ最後のリリースとなる特別なシングルポットスチルウイスキーです。シングルポットスチルウイスキーとはアイルランドでのみ造られるウイスキーで、原料に大麦麦芽と未発芽の大麦の両方を使用しています。アイルランド伝統の3回蒸留を用い、バーボンバレルで7～8年間の熟成、リッチで滑らか、そして大麦の甘味がふんだんに感じられる素晴らしい味わいのウイスキーです。

「ディングル オリジナル ジン」

品目 : ジン

ALC. : 42.5%

容量 : 700ml

希望小売価格: 4,000 円+税



ボタニカルを 24 時間スピリッツに浸漬し、蒸溜器のネックに設置したボタニカル入りのバスケットを通してすることで風味を強調した、ロンドンドライタイプのジンです。蒸溜所の地下 240 フィートにある地下水をくみ上げ加水しており、力強いジュニパーと非常に華やかなボタニカルの香りをお楽しみいただけます。世界的な品評会である「ワールド・ジン・アワード 2019」において、世界最高賞「ワールド・ベスト」を獲得しています。

【会社概要】

会社名: 株式会社都光

代表者: 代表取締役 戸塚 尚孝

所在地: 東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL: <https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当: 竹中 康一

TEL: 03-3833-3541

FAX: 03-3832-6930

E-Mail: toko-eigyo@toko-t.co.jp