

2024年3月26日

長濱蒸溜所の自社蒸留原酒のみを  
ヴァッティングしたシングルモルト第4弾。  
「シングルモルト長濱 THE Mont-Pérat BATCH」  
2024年4月23日(火)より販売開始いたします。



長浜浪漫ビール株式会社（滋賀県長浜市）が運営する日本最小規模のウイスキー蒸溜所「長濱蒸溜所」は、自社蒸留原酒のみをヴァッティングしたシングルモルトの第4弾「シングルモルト長濱 THE Mont-Pérat BATCH(ザ・モンペラバッチ)」を2024年4月23日(火)より販売開始いたします。

本製品を生み出すにあたり、「一釀一樽」の精神のもと熟成庫に眠る原酒の中から、最上級のモルト原酒のみを厳選。今回は2017年蒸溜のバーボン樽原酒を、アイラクオーター樽で後熟。その後、2021年10月にCh. Mont-Pératの赤ワイン樽と白ワイン樽に分けてさらに追熟し、2つの原酒を「AMAHAGAN」で培った技術と経験を用いて、慎重にヴァッティングを行いました。赤ワイン樽原酒のエレガントかつフラワリーな華やかさと、白ワイン樽由来のマスカットやグレープフルーツなどの瑞々しい果実が響き合い、絶妙なバランスを実現しています。Ch. Mont-Pérat樽後熟の特別な味わいを、心ゆくまでお愉しみください。

〈長濱蒸溜所〉

2016年に長浜浪漫ビール施設内にて稼働した、琵琶湖と伊吹山、長浜の風土が育む、国内最小規模となるクラフトディスティラリーです。アランビック型の小さなポットスチルと極細のラインアームからは、特徴となるリッチな味わいの原酒が日々産み出されています。

## 【商品詳細】

商品名 : シングルモルト長浜 THE Mont-Pérat BATCH  
容量 : 500ml  
原材料 : モルト  
アルコール : 50%  
ボトリング本数 : 4,000 本  
希望小売価格 : 11,000 円+税



## 【テイスティングコメント】

カラー : 落ち着きのある琥珀色。  
アロマ : はじめに煮詰めたオレンジシロップを添えたパウンドケーキ。マスカットやレモングラス、グレープフルーツなどの瑞々しい果実。次第に香ばしいオーク、ダークベリーやプラムなどがあらわれます。  
テイスト : アタックに熟した赤りんご。口あたりは非常になめらかでメープルシロップのように優しく暖かい甘みがあり、最後にはスミレや金木犀を想わせるフラワリーな余韻が長く続きます。

## 【会社概要】

会社名 : 長浜浪漫ビール株式会社  
代表者 : 代表取締役 伊藤 啓  
所在地 : 滋賀県長浜市朝日町 14-1  
Tel:0749-63-4300 Fax: 0749-63-4301  
http://www.romanbeer.com/

## 【商品に関するお問い合わせ先】

会社名 : 株式会社都光 (長浜蒸溜所販売代理店)  
担当者 : 竹中 康一  
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  
Tel:03-3833-3541 Fax: 03-3832-6930  
E-Mail : toko-eigyo@toko-t.co.jp