

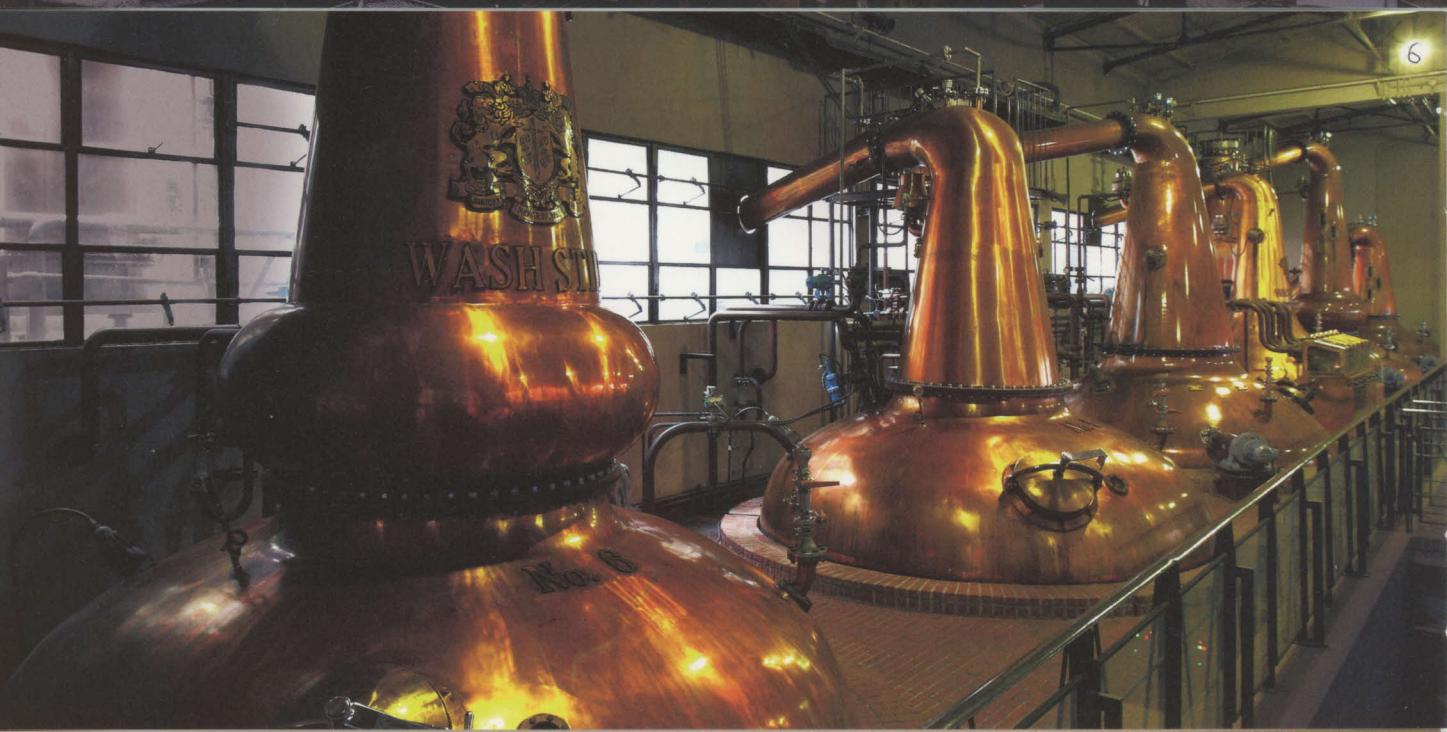
THE  
YAMAZAKI  
SINGLE MALT  
WHISKY



SUNTORY YAMAZAKI DISTILLERY



SUNTORY



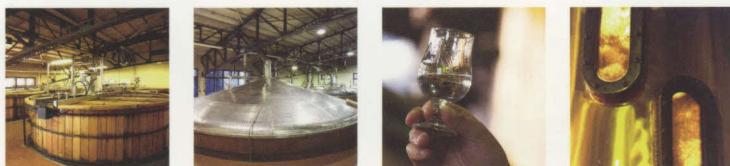
## ジャパニーズウイスキーの歴史を拓いた「山崎」

いまや世界五大ウイスキーのひとつに数えられるジャパニーズウイスキー。その歴史の幕を開いたのは、サントリー創業者・鳥井信治郎が抱いた「世界に誇る日本のウイスキーをつくりたい」という強い志でした。日本の風土に根ざした、日本人の味覚に合う香味を目指して京都郊外・山崎に、日本初の蒸溜所の建設に着手したのは1923年のこと。以来90余年、同じ山崎の地で磨かれてきたシングルモルトウイスキー、それが「山崎」です。ラベルに書かれた筆文字をよく見ると、「崎」の「奇」の部分が「寿」の字になっていることがわかります。そこには、サントリーの前身「寿屋」から受け継がれる思いと、ジャパニーズウイスキーの門出を祝う気持ちが込められています。



## 世界を驚かせた多彩な原酒のつくりわけ

山崎蒸溜所は、多彩な個性を持つモルト原酒をつくりわける。世界でも類をみない複合蒸溜所です。大麦の麦芽と山崎の名水をあわせて糖化させた麥汁を、発酵・蒸溜・熟成の順に、時間をかけて仕込んでいきます。発酵に使用する槽は、木桶とステンレスの2タイプ。成分豊かな醪(もろみ)がうまれます。次に醪を蒸溜し、ニューポットと呼ばれる無色透明の原酒をつくるのが蒸溜釜です。山崎蒸溜所では、初溜と再溜で8対16基の蒸溜釜を備えており、力強く重厚なものから軽快なものまで、その酒質は多岐にわたります。こうしてつくりわけられた原酒は、その後、樽の中で長い眠りにつきます。



## 匠たちが継承するヴァッティングという魔法

ウイスキーの味わいを最終的に決定するのは、マスターブレンダー。脈々と受け継がれた技と志で、精妙につくりわけられた多彩なモルト原酒のヴァッティング(モルト原酒どうしを掛け合わせること)を繰り返し、「山崎」の雅な香味を創造していくのです。サントリーが有する数十万樽の原酒の個性や品質を把握し、個々の熟成のピークを見極めるブレンダーたち。自然やひと、流れる時のすべてが重なりあってはじめて、「山崎」ならではの華やかで複雑な香味が姿を現すのです。



初代マスターブレンダー  
鳥井 信治郎

2代目マスターブレンダー  
佐治 敏三

3代目マスターブレンダー  
鳥井 信吾

## 水生野と呼ばれた名水の里、山崎 ウイスキーづくりの理想郷

「山崎」の名は、ウイスキーづくりの故郷である山崎の地に由来します。シングルモルトウイスキーとは、ひとつの蒸溜所で生まれた原酒だけでつくるられるウイスキーのこと。その土地ならではの水や気候風土がとけこんだ、個性ある香味を愉しめます。山崎は、茶人・千利休が茶室を設けたことで知られる名水の地。京都の南西・天王山に抱かれた山崎は、桂川・宇治川・木津川の三川が合流する地点で濃い霧がたちこめやすい自然環境。ウイスキーの理想郷を求めて、鳥井信治郎は日本各地を踏破しました。ジャパニーズウイスキーを確立するために、あくまでも日本的な風土でつくりたい。その確たる信念が、信治郎を山崎へと導いたのです。



5

### 個性豊かな香味を育む樽も「山崎」の原料のひとつ

5年、10年、30年…。ウイスキーの琥珀色や奥深い香味は、オークの木でつくられた樽熟成によって育まれます。山崎蒸溜所では、樽材や容量の異なる樽が使われています。バーボンの貯蔵に一度使われた容積の小さい「バーレル」は、内側を強く焼いているため熟成が早く、バニラ様の香味をうみます。バーレルを大きく組み直した「ホッグスヘッド」や、さらに大容量のホワイトオークの「シンチョン」は熟成が穏やか。「スパニッシュオーク樽」は、果実やビターチョコレート風味の原酒を育みます。日本産オークを使用した「ミズナラ樽」は、白檀や伽羅を想わせるオリエンタルな香味をうみ、「山崎」ならではの伝統となっています。



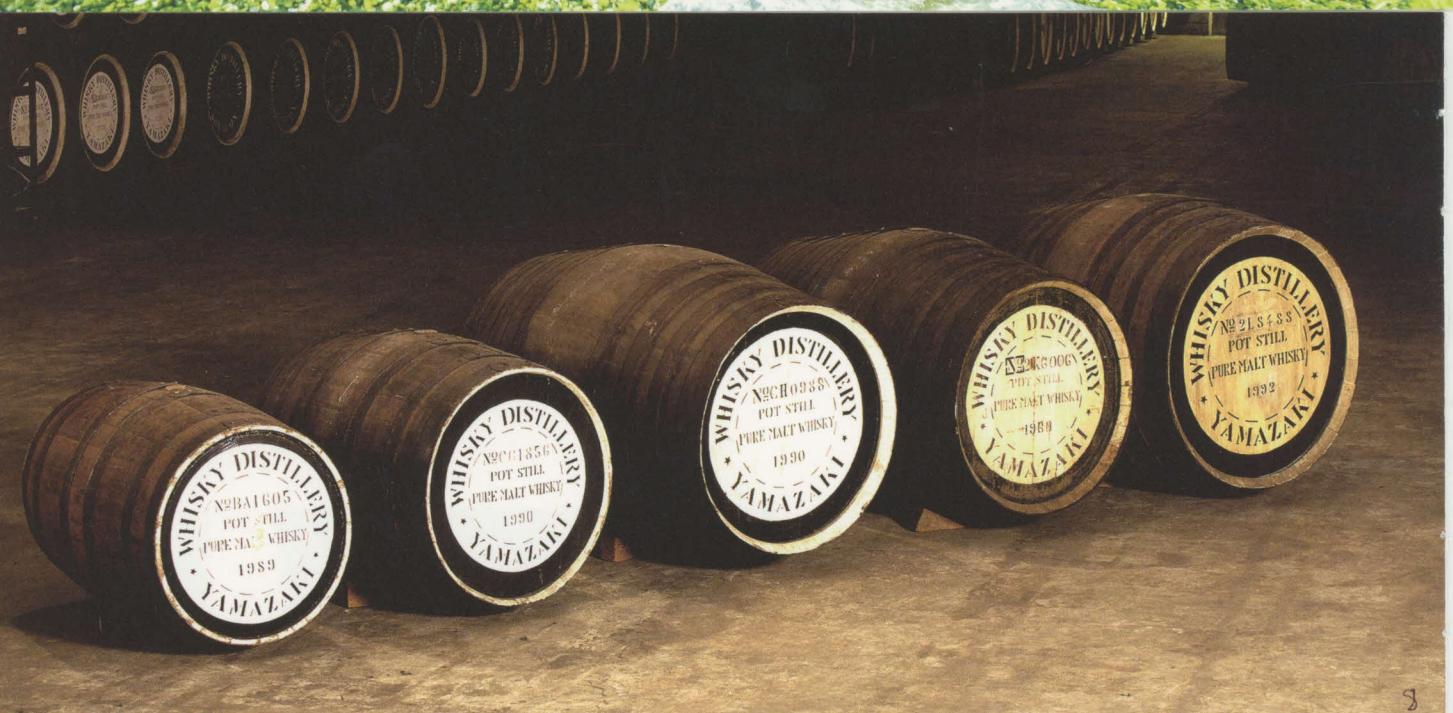
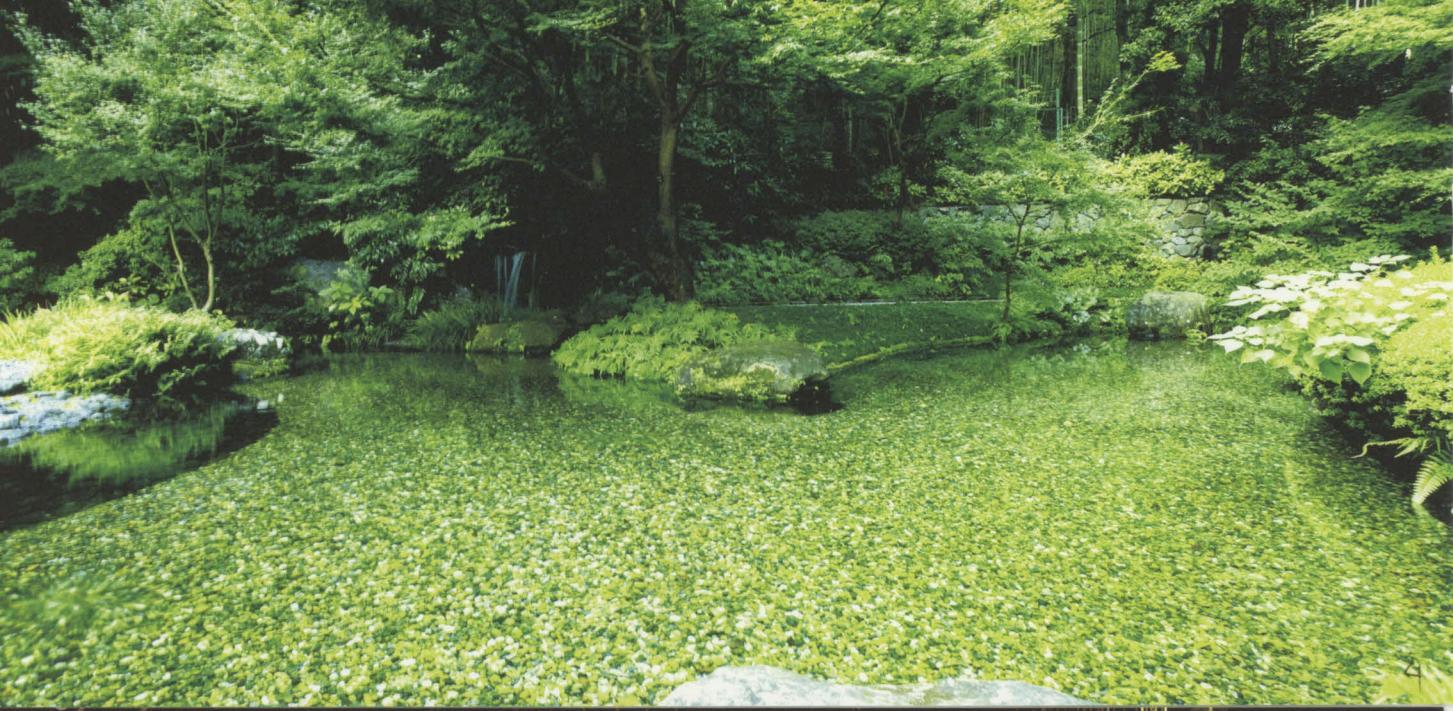
9

### 世界のウイスキーづくりの頂点へ

山崎蒸溜所の開設から80年となる2003年、「山崎12年」が世界的に権威ある酒類コンペティションISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)で、「noble(高貴な)」という評価を受け、日本初の金賞を受賞しました。2010年には「山崎12年」、「山崎18年」、「山崎1984」が同じ金賞を受賞。 「山崎1984」は、全部門約1,000品の頂点となる「シュプリーム チャンピオンスピリット」も同時に受賞しました。さらに、日本で最初にウイスキーづくりを始めた企業としての実績と業界への貢献が評価され、サントリー酒類株式会社が、日本企業として初めて「ディスティラー オブ ザイヤー」を獲得しました。同賞は2012年、2013年、2014年にも受賞しており、ジャパニーズウイスキーのパイオニアとして、日々、さらなる研鑽を積んでいます。



13



溶けゆく氷と混ざり合い、  
ほどけていく複雑な香味。  
沁みわたらせるように味わえば、  
少しづつ、こころが満ちていく。



16

### ON THE ROCKS

1. 口径の広いグラスに氷を入れ、グラスが十分に冷えるのを待ちます。
2. 溶けた氷を捨てて氷を足し、注ぎ入れた山崎の香りを愉します。
3. 華やかな香りを堪能したら、少量を口に含み静かに喉へと落とします。
4. 溶けた氷となじんで少しづつ変化する奥深い香味をじっくりと味わいます。

お好みで少量の水を加えてください。ウイスキーの香りが更に開き、口当たりのやさしい味わいをお愉しみいただけます。



17

### HIGHBALL

1. 氷をたくさん入れてグラスを冷やします。
2. ウイスキーを適量注ぎ入れ、マドラーでしっかりかき混ぜます。
3. よく冷えたソーダを氷に当てないようにそっと注ぎます。(ウイスキー1:ソーダ3~4)
4. 炭酸が逃げないよう、マドラーでタテにひと混ぜして完成です。

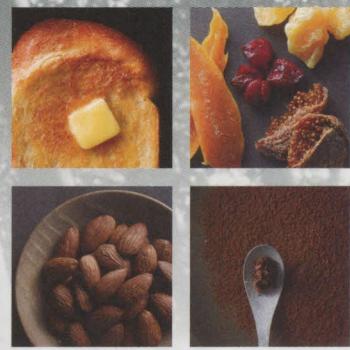


<http://theyamazaki.jp/>



サントリー シングルモルトウイスキー 山崎 18年  
奥行きのある圧倒的な熟成感

色 : 赤みがかった琥珀色  
香り : レーズン・杏・チョコレート  
味 : 蜂蜜のような甘さ・甘酸っぱさ・スパイシー  
フィニッシュ: 熟した果実香・甘酸っぱさ・長く深い余韻

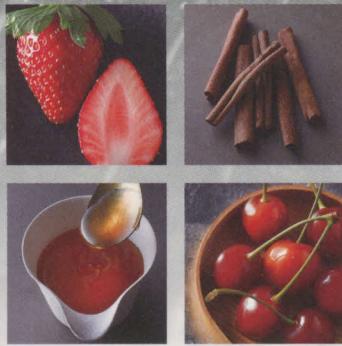


サントリー シングルモルトウイスキー 山崎 25年  
複雑かつ重厚、円熟の深い余韻

色 : 濃い赤褐色  
香り : レーズン・イチゴ・ジャム・ピターチョコレート  
味 : しあわせとした酸味・ほろ苦さ・厚み  
フィニッシュ: ドライフルーツ・樽香・酸味・苦味・長く深い余韻

15

### THE YAMAZAKI LINE UP



サントリーシングルモルトウイスキー山崎  
やわらかく華やかな香り、甘くなめらかなかな味わい

色 : 赤みがかった明るい琥珀色  
香り : 莓・さくらんぼ  
味 : 蜂蜜・なめらかな口あたり・広がりを感じる甘み  
フィニッシュ: 甘いバニラ・シナモン・綺麗で心地よい余韻



サントリー シングルモルトウイスキー 山崎 12年  
繊細で複雑、深みのある味わい

色 : 琥珀色  
香り : 熟した柿・桃・バニラ  
味 : 奥行きのある甘味・厚みのある味わい  
フィニッシュ: 甘いバニラ・樽香・心地よく長い余韻

14

### ON THE ROCKS

- 口径の広いグラスに氷を入れ、グラスが十分に冷えるのを待ちます。
- 溶けた水を捨てて氷を足し、注ぎ入れた山崎の香りを愉します。
- 華やかな香りを堪能したら、少量を口に含み静かに喉へと落とします。
- 溶けた氷となじんで少しづつ変化する奥深い香味をじっくりと味わいます。

お好みで少量の水を加えてください。ウイスキーの香りが更に開き、口当たりのやさしい味わいをお愉しみいただけます。



17