

当時木樽に初めて充填した際に、このビールが出来上がるまでの道のりはまだ長く、遠い未来での完成を想像していました。スタウトは熟成に数年かかってしまうものが多いため、出来上がりを待ってから次を仕込むのではなく、定期的に複数の樽へ新たに詰めていくよう努めています。それらが現在になってようやく芽吹き始めたわけですが、今では熟成中の樽数も豊富に揃い、もちろんその中には美味しく仕上がっているビールもたくさんあります。

今回は、いわゆるシングルカスクのスタウト 3 種類が完成しました。それらは、静岡県・御殿場市にある『キリンディスティラリー 富士御殿場蒸溜所』より、約 3 年程前から預かっている樽で熟成した液体です。使用した樽の特徴としては、ウイスキーやチョコレート感が印象的だと感じました。シングルカスクのため、3 本の樽を選び、液体はブレンドをせずにパッケージをおこないました。さらに、そのうちの 2 種類は季節に相応しい副原料を選定して仕上げています。

「Little Xmas」は、ホワイトチョコレートとペパーミントキャンディーによって、選定した樽の中身がより華やかに生まれ変わり、クリスマスや年の瀬に相応しい仕上がりとなりました。ホワイトチョコレート由来の滑らかな舌触りと甘みが、目を覚ますようなペパーミントキャンディーの味わいと面白いコントラストを表現してくれています。これらの副原料は元の液体を更にパワーアップさせ、師走の季節感さえも漂うような、センチメンタルなものへと変身しました。

Little Xmas / リトル・クリスマス

BA Imperial Stout w/White Chocolate and Peppermint Candy / 11.0% ABV

- 添加酵母：Nottingham
- 麦汁：麦芽、糖類、ホップ
- 発酵容器：キリンディスティラリー 富士御殿場蒸溜所、モルトウイスキー樽（静岡県御殿場市）
- 発酵熟成時間：30 か月
- 副原料：ホワイトチョコレート、ペパーミントキャンディー
- 賞味期限：2025 年 5 月 28 日

リッチなホワイトチョコレートの、甘く香ばしいカカオ豆のような香りが印象的です。その奥にミントのアロマも微かに感じられます。飲み口はとろり、としていて濃厚なミルクチョコレートの味わいと口当たりで、冬に飲むホットチョコレートを彷彿させる飲み心地に。さらにミントやウイスキー、ドライフルーツのような風味が加わり、味わいにより奥深さを与えています。後口までリッチなチョコレートを感ぜられるため、贅沢なデザートとして飲んでいただきたい仕上がりとなりました。

【保管と賞味方法について】

- 保存方法：5℃以下で要冷蔵
- おすすめグラス：スニフター、チューリップ

保管中は瓶を頻繁に動かさないようにし、横に寝かさず立てるように置いてください。

■開栓方法：**開栓時に温度が上がってしまうと噴き出す恐れがあります。冷たい状態での開栓をお願いします。また、開栓前に 10 回ほど上下にゆっくりと返して中身を混ぜてください。開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。** 蠟付け部分に出ているテープを引っ張り、王冠部分の蠟を剥がしていきます。その後、栓抜きで開栓してください。テープが途中で切れてしまった場合は、栓（王冠）下の蠟部分にナイフで一周ぐると切れ目を入れてから、栓抜きで開栓してください。

When we first started barrel-aging our beers, it seemed as though it would be an eternity before we could finally share them with the world. Each beer takes years to reach perfection, so we've been regularly filling barrels to keep things moving. Finally our next series of barrel-aged stouts are ready to go, and we are thrilled to share them with you.

It is always difficult to decide which barrels to blend because they are all excellent and unique in their own way. This time, each barrel had a strong whiskey taste (sometimes too strong!), and so we dug deeper to find the subtle flavors we wanted.

For this series, we carefully selected three exceptional barrels from the Fuji Gotemba Distillery to age our beer. These barrels impart a mild oak, whisky, and chocolate character, with each barrel chosen for its unique qualities. One barrel is showcased on its own to highlight its distinct flavor profile, while two others have been thoughtfully paired with ingredients inspired by the end of the year holidays. These combinations enhance the flavors and are crafted to celebrate this festive season, offering a truly one-of-a-kind tasting experience.

The barrel selected for this version has been elevated with the addition of white chocolate and peppermint candy, creating a delightful and festive twist on our classic stout. The creamy, buttery notes of white chocolate provide a luscious sweetness, while the crisp, refreshing burst of peppermint candy adds a cooling contrast. Together, these ingredients create a harmonious balance of richness and vibrant, enhancing the stout's velvety texture and depth. This combination not only highlights the beer's intrinsic qualities but also evokes the joy and warmth of the holiday season.

Little Xmas

BA Imperial Stout w/White Chocolate and Peppermint Candy / 11.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: Nottingham ■ Wort: Combination of malts, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): Single ex-Whisky cask from Fuji Gotemba Distillery
- Time: aged in a single ex-Japanese whisky cask for 30 months
- Adjuncts: White chocolate and peppermint candy ■ Please open and consume this beer by 05/28/2025.

This Imperial Stout, aged for 30 months in Fuji Gotemba Distillery whiskey barrels, is infused with white chocolate and peppermint candy; a blend of decadent sweetness and holiday fun.

The rich white chocolate has a sweet, fragrant aroma reminiscent of cocoa beans. A subtle hint of mint from the peppermint candy lingers in the background.

The taste and texture of this beer is rich and creamy, reminiscent of hot chocolate in winter months. The flavors of mint, whiskey, and dried fruit add depth to the flavor. You can still taste the rich chocolate in the aftertaste, making this a luxurious dessert to be enjoyed.

【Storage and Handling】

- Storage: Upright, Refrigerated at 5°C or less ■ Glassware: Snifter, Tulip
- How to open: This beer contains a small amount of active yeast and should be opened under chilled (<5 degrees C) conditions. We also recommend turning the bottle upside down 10 times to ensure a proper mixture as fruit and other ingredients may settle during storage. Pull the tape embedded in the wax at the top of the bottle to remove the wax completely. Once removed, open the cap using a bottle opener / other instrument. If pulling on the tape doesn't remove the wax properly, you can use a sharp instrument to cut the wax below the cap. Be very careful when removing the wax and cap.