

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。

「Shining Star」は、海外のクリスマスシーズンではお馴染みのスイーツをモチーフに、ラズベリー・イチゴ・バニラビーンズを投入し、クリスマスマーケットを思わせる華やかな味わいを目指しました。ラズベリー由来の鮮やかな酸味がイチゴの甘さと良くマッチし、上品で香り豊かなバニラビーンズはクリスマスのデザート感を上手に演出してくれています。心も体も温まる、ホリデーシーズンを楽しむには打ってつけの 1 本です。

Shining Star / シャイニング・スター

BA Imperial Stout w/Strawberry, Raspberry and Vanilla Beans / 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：イチゴ果汁、ラズベリー果汁、バニラビーンズ
- 賞味期限：2025 年 5 月 28 日

ウイスキー樽で 30 か月をかけ熟成させたインペリアルスタウトに、副原料としてイチゴ&ラズベリーのピューレとバニラビーンズを漬け込み、果実感と甘美な複雑さを兼ね備えた一杯に仕上げました。香りは優しいイチゴの印象を中心に、フルーティーな浅煎りコーヒーやミルクチョコレートのような柔らかで甘いアロマが広がります。一口飲むと、チョコレートやキャラメルの濃厚な味わいに、副原料のフルーティーなニュアンスが加わり、まるでイチゴチョコレートのようなデザート感。ベリーの酸味をバニラビーンズ由来の甘い風味が優しく包み込み、マシュマロを連想させる甘い印象を残しつつも、ウイスキー樽由来の風味が全体に上質さを与えています。後味にはラズベリーの甘酸っぱさが余韻として広がり、最後の一口まで心地よい贅沢さを感じられました。

【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。**開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。蟬付け部分に出ているテープを引っ張り、王冠部分の蟬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）下の蟬部分にナイフで一周ぐり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 whisky 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.

For this barrel, we've drawn inspiration from the classic flavors of a Christmas cake, adding raspberries, strawberries, and vanilla beans to create a festive and indulgent experience. The vibrant tartness of the raspberries pairs beautifully with the sweet, juice essence of the strawberries, while the rich, aromatic notes of vanilla beans tie everything together, evoking the warm, comforting flavors of a holiday dessert. Aged in our carefully selected barrel, this beer captures the essence of the holiday season. It's a decadent and celebratory treat, perfect for this special time of year.

Shining Star

BA Imperial Stout w/Strawberry, Raspberry and Vanilla Beans / 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: Strawberry, raspberry, and vanilla beans ■ 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 strawberry puree, raspberry puree and vanilla beans, creating a luxurious blend of fruity brightness and indulgent sweetness.

The aroma reveals gentle strawberry notes, complemented by fruity light-roast coffee and creamy milk chocolate-like undertones. On the palate, rich chocolate and caramel flavors take center stage, enhanced by hints of strawberry and raspberry that evoke the feeling of enjoying a decadent strawberry chocolate dessert. Whiskey barrel nuances add an extra layer of sophistication to the experience.

The tartness from the berries is elegantly softened by the sweetness of vanilla beans, leaving an impression reminiscent of marshmallows. The finish lingers with the sweet-tart character of raspberries, offering a delightful and indulgent aftertaste that makes every sip unforgettable.

【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. 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.