



RÉMY COINTREAU

【プレスリリース】  
報道関係各位

2024年9月10日  
レミーコアントロージャパン株式会社

“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）が展開するアイラ・シングルモルト・スコッチウイスキーの「ブルックラディ蒸留所」より、スーパーヘビリーピーテッドのシングルモルトである「オクトモア」の最新エディション「オクトモア 15 シリーズ」を発売します。15 シリーズは「オクトモア 15.1 スコティッシュ・バーレイ オクトモア」、「オクトモア 15.2 ヨーロピアン・カスク」、「オクトモア 15.3 アイラ・バーレイ」の 3 つのエディションで構成し、9月25日（水）に日本での出荷を開始します。



「オクトモア」は、“ウイスキーの聖地”と呼ばれるスコットランドのアイラ島のブルックラディ蒸留所にて2008年の誕生以来、そのオリジナリティ溢れるキャラクターで世界中に熱狂的なファンを生み、今日のウイスキー界を席卷し続けています。“テロワールが重要”という信念から、アイラ島産を含むスコットランド産の大麦芽のみを使用し、5年間の熟成を経た後にカスクストレングスに近い状態でポトリングされるスーパーヘビリーピーテッドなオクトモアの驚くべき優雅さは“The Impossible Equation – 「解き明かせない方程式」”と表現されています。本年は、オクトモア史上2番目に高い307.2ppmという突出したフェノール値でリリースする「オクトモア 15.3」を含める3つのエディションを発売します。

シリーズの基軸であり、他エディションの多様な表現の重要な原点である「**オクトモア 15.1**」は、スコットランド産大麦を100%使用し、ファーストフィルバーボン樽とリチャリングしたエクスパバーボン樽で熟成しました。「**オクトモア 15.2**」も15.1と同じバッチのスコットランド産大麦を100%使用し、セカンドフィルのワイン樽と同じくセカンドフィルのバーボン樽で熟成後、ファーストフィルのコニャック樽にリカスクし、残りの熟成期間をえています。ワインとブランデーがオクトモアのスピリッツにもたらす影響が見事な形で表れ、15.1との明白な対比が生まれました。「**オクトモア 15.3**」は、ブルックラディ蒸留所から近くに位置するオクトモア農場で栽培・収穫したアイラ島産大麦を100%使用し、アイラ島独自のテロワールを浮

き彫りにしました。ファーストフィルバーボン樽と、スペインはヘレスのフェルナンド・デ・カステージャ醸造所で使用されていたファーストフィルオロソシエリー樽（ホグスヘッド）での熟成によって、アイラ島産の穀物の風味に、オークが圧倒することなく優雅な味わいに仕上げました。

「スピリッツの概要だけを見ると、オクトモア 15 シリーズはピートが強く、熟年数が若すぎるアイラ・シングルモルト・スコッチウイスキーでしかありません。しかし私たちは想像を絶するものの真価を証明することを意図し、オクトモアを生み出しています。これほど重層的で複雑なウイスキーは他にはないと自負しています。毎年、唯一無二の個性を持った全く新しいオクトモアを生み出すことは、やりがいのある挑戦です。それは、立ち止まり、熟考し、疑問を持ち、追求し続ける時間です。次に何が起こるかは誰にも分かりません。」

### ブルックラディ蒸留所のヘッド・ディスティラー アダム・ハネット

手づくりのシングルモルトウイスキーにこだわるブルックラディ蒸溜所が生み出す、世界最高のピート香を放つ「オクトモア」に是非ご期待ください。

## ブルックラディについて

ブルックラディ蒸留所は、ヘブリディーズ諸島、アイラ島の西海岸に位置し、1881 年に創設された伝統的な蒸留設備と革新的なウイスキーづくりを融合させた蒸留所です。"WE BELIEVE TERROIR MATTERS. — 私たちはテロワールが重要だと信じている" という信念に基づき、事業のあらゆる側面で持続可能なソリューションを実践しています。循環加熱システムの導入、よりクリーンなバイオ燃料への切り替えによる CO2 排出量削減、グリーン水素エネルギーの実用性の検討などを通じ、2025 年までに生産活動の脱炭素化を目指しています。2020 年には社会的・環境的目標の要件を満たし、スコッチウイスキーとジンの蒸留所として初めて B コーポレーションの認証を受けました。

ブルックラディのウイスキーには、信頼性が求められるという考えが込められており、蒸留所の土地と素材がウイスキーの魂を形作り、テロワールがスピリッツに命を吹き込むと信じています。



## 【商品概要】

### オクトモア 15 シリーズ

発売日：9月25日（水）出荷開始

#### オクトモア 15.1 スコティッシュ・バーレイ

オクトモア 15 シリーズの基軸である 15.1 は、ファーストフィルバーボン樽とリチャーリングしたエクスパバーボン樽で熟成しており、濃厚なピートスモークの深遠な影響が鮮明に表れています。サスティナビリティを意識し、眠っていたはずの樽に再びチャーリングを施したことで、妥協のない個性的なシングルモルトウイスキーが誕生しました。オクトモアらしい洗練された力強い個性を放ち、滑らかなヴァニラカスタード、焦げたオークの甘さ、心奪われるようなピートスモークが見事なバランスを奏でます。



2017年収穫のスコットランド産コンチェルト種大麦を100%使用し、2018年に蒸留。ブルックラディ蒸留所で蒸留、熟成、ボトルリング、ノン・チルフィルター、着色料無添加

- アルコール度数：59.1%
- 容量：700ml
- フェノール値：108.2PPM
- 熟成期間：5年（全期間アイラ島内で熟成）
- 熟成樽：ファーストフィル バーボン樽、リチャーリングした ex バーボン樽
- 希望小売価格（税抜）20,000円

#### テイastingノート

**色：**冬の太陽

**香り：**キャラメルと鮮やかな柑橘系の香りが、オクトモア特有のドライでアーシーなピートスモークに包まれて現れたのち、スパイシーなアニス、バニラ、滑らかなカスタードが続き、トロピカルフルーツ、ゼラニウム、そしてジンジャーが甘いモルトを引き立てます。

**味わい：**甘く乾いたモルトとアーシーなスモークがバランス良くハーモニーを奏でます。続いてマンゴー、バナナ、アプリコットジャムの爽やかなメドレーが濃厚なピートを切り裂き、バニラカスタードとトフィーで美しく丸みを帯びます。少量の水を加えるとスモークが開き、微妙な海洋の香りと温かい砂のニュアンスが現れます。

**フィニッシュ：**ピートスモーク、バニラ、甘い焼きオークがフィニッシュに落ち着き、フレッシュな海の爽やかさが残ります。

#### オクトモア 15.2 ヨーロピアン・カスク

こだわりの樽熟成による深い影響が明白に表れたオクトモア 15.2 は、15.1 と興味深く魅惑的な対比を成します。スコットランド産大麦を100%使用し、フェノール値108.2ppmにモルティングシングルモルト・スコッチウイスキーです。3種の樽を用いたユニークな熟成が入り組んだ重層的な味わいをもたらす、複雑ながら至高の優雅さを兼ね備えます。ほのかなナツメグ、焦がしたオーク、キャラメルの風味がスピリッツの滑らかで丸い口当たりを際立たせ、オクトモアならではの繊細なフローラルが前面に姿を現します。



2017年収穫のスコットランド産コンチェルト種大麦を100%使用し、2018年に蒸留。ブルックラディ蒸留所で蒸留、熟成、ポトリング、ノン・チルフィルター、着色料無添加

- アルコール度数：57.9%
- 容量：700ml
- フェノール値：108.2PPM
- 熟成期間：5年（全期間アイラ島内で熟成）
- 熟成樽：セカンドフィル ワイン樽とセカンドフィル バーボンで熟成後、2023年にファーストフィル コニャック樽にリカスク
- 希望小売価格（税抜）22,000円

### テイastingノート

**色：**ヘブリディーズの砂

**香り：**甘い柑橘系の香り、ライムの皮、レモンメレンゲパイが最初に感じられ、その後にはトーストしたオークとほのかなアーシーなスモークが見事な均衡を保ちながら香り立ち上がります。トロピカルフルーツのメドレーがシングルモルトウイスキーの鮮やかさを引き立て、ウッディなスパイス、スモークハニー、トーストしたパン、焙煎したコーヒーがバランスを取ります。

**味わい：**滑らかなスピリットがバニラカスタード、キャラメル、トフィー、そしてブラックペッパーのピリッとした味わいで舌を包み込みます。焼きオーク、シナモン、ナツメグのヒントが深みを加え、洋ナシキャンディーとドライアブリコットがオクトモア独特のピートスモークを引き立てます。

**フィニッシュ：**塩水の波が口の中に残り、ピートのほのかな海のニュアンスが余韻を残します。

### オクトモア 15.3 アイラ・バーレイ

アイラ島の1軒の農場が生育した改良品種の大麦を使用し、よりヘビーにピーティング（麦芽処理）することで、ピートスモークの濃厚な土っぽさとシリアル感溢れるフレーバーが繊細なバランスを奏で、大麦のユニークなテロワールがそれらを実際立て、類まれな産地の個性と風味を具現化しました。ブルックラディ蒸留所からわずか2マイル（約3.2キロ）に位置するオクトモア農場で、島の風土や波しぶきを受けて成長し収穫されたアイラ島産大麦が、紛れもない土地の感性を呼び起こします。複雑で、力強く、個性が溢れ出る。圧倒的なスモークが、慎重な蒸留によって生まれる熟れた果実と出会いました。





オクトモア農場で栽培、2017年に収穫したアイラ島産コンチェルト種大麦を使用し、2018年に蒸留。ブルックラディ蒸留所で蒸留、熟成、ボトリング、ノン・チルフィルター、着色料無添加

- アルコール度数：61.3%
- 容量：700ml
- フェノール値：307.2PPM
- 熟成期間：5年（全期間アイラ島内で熟成）
- 熟成樽：ファーストフィル バーボン樽とスペイン、ヘレスのフェルナンド・デ・カスティージャ醸造所のファーストフィル オロソシェリー樽
- 希望小売価格（税抜）26,500円

#### テイastingノート

**色：**ゴールドシロップ

**香り：**燻したシムダートフィーとコクのある麦芽糖がくっきりと香り立ち、スピリッツの滑らかさの合間から、ドライフルーツとスイートオレンジの皮の風味が顔を出します。オクトモアの卓越したピートスモークが形作るフィニッシュに、ココナッツの繊細かつ新鮮な風味が寄り添います。

**味わい：**バタースコッチとクリーミーなバニラが滑らかなキャラクターを強調し、ドライフルーツと甘いオレンジの皮がアクセントを添えます。トーストしたオークと地元で育てられたバーレーシュガーがドライスモークの波が姿を表します。

**フィニッシュ：**焦げた砂糖、ココナッツ、そして繊細な海のスプレーがフィニッシュに存在感を示します。

---

---

【報道関係者からのお問い合わせ先】 オクトモア PR 事務局

担当：藤岡（070-8387-8541）MAIL：rcj\_pr@sora-hana.jp

【商品に関するお問い合わせ先】 レミー コアントロー ジャパン株式会社マーケティング部

TEL：03-6441-3025 MAIL：RCJ\_PR@remy-cointreau.com