

# OCTOMORE

ISLAY SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

【プレスリリース】

報道関係各位

2025 年 9 月 10 日

レミーコアントロージャパン株式会社

## ブルックラディ蒸留所が「オクトモア 16 シリーズ」を発表

未知の領域のピートレベル、樽の探求、そしてシングルエステートの味わいを追求した、シングルモルト・スコッチウイスキー最新作の挑戦

“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 16 シリーズ」を 9 月 16 日（火）より発売します。



「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巻し続けています。伝統的なアイラモルトの持つ、いわゆる「薬品のような」ピーティーさとは一線を画し、高いフェノール値でありながらも、まるで焚火を思わせるようなドライなスモーキーさが特徴です。また、“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。熟成やピートレベルに関する既成概念を覆し、カスクストレングスに近い度数でボトリングするなど、ウイスキーの限界を押し広げようとするその姿勢は、“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、3 つの挑戦的なシングルモルト「オクトモア 16 シリーズ」を発表します。

スコットランド産大麦を 100%使用し、5 年熟成させたシリーズの原点となる基軸エディション「**オクトモア 16.1**」は、フェノール値 101.4ppm という高濃度でありながら、ファーストフィルのバーボン樽熟成により、驚くほどエレガントなピートスモークを堪能いただけます。16.1 と同じ原酒を使いながら、オクトモア史上初の試みとなる異なる熟成樽で独自の個性を引き出した「**オクトモア 16.2**」は、樽の探求が生んだ魅惑のコントラストと、リッチで複雑な風味が織りなす甘いスモークをお楽しみいただけます。オクトモア蒸留所の畑で育った大麦のみを使用した、シリーズの原点ともいえるエディション「**オクトモア 16.3**」。フェノール値 189.5ppm と最も高く、シングルファームが生み出す、原産地を象徴する一本です。

「オクトモアの存在意義、それは『挑発と挑戦』の他なりません。若すぎる、強すぎる、重すぎる、といった既成概念を覆すことこそが、この『解き明かせない方程式（The Impossible Equation）』の真意です。最新シリーズの各エディションは、その奥深い味わい、焚火のようなスモーキーさ、そして驚くほどのフレーバーによって、飲む人に常に驚きと喜びを与え続けたいと思います。私にとって、ウイスキーとは「場所」を語るものです。地元アイラ島で栽培された大麦は、このスピリッツに新たな魂を吹き込んでくれました。特にオクトモア 16.3 が持つ、土っぽくシリアル感にあふれる風味は、この島の起源そのものを雄弁に語っています。」

**ブルックラディ蒸留所のマスター・ブレンダー アダム・ハネット**

## 【商品概要】


### オクトモア 16 シリーズ

発売日：9月16日（火曜）出荷開始

全エディションの構想、蒸留、熟成、ボトリングはすべてアイラ島で行われ、ノン・チルフィルター、着色料無添加。カスタストレングスの調整にはアイラ島のオクトモア湧水を使用しています。


### オクトモア 16.1

スコットランド産大麦を 100%使用し、5 年熟成させたシリーズの原点となる基軸エディション。フェノール値 101.4ppm という高濃度でありながら、ファーストフィルのバーボン樽熟成により、濃密なピートスモークと驚くほど優美な味わいを両立させています。塩キャラメル、ハニーデューメロン、アブリコット、そしてチョコレートやココナッツの風味が、柔らかなミネラル感とスモークの余韻と共に広がります。

	<p>スコットランド産コンチェルト種大麦を 100%使用</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■アルコール度数：59.3%</li><li>■容量：700ml</li><li>■フェノール値：101.4PPM</li><li>■熟成期間：5 年</li><li>■熟成樽：ファーストフィル バーボン樽、</li><li>■希望小売価格（税抜）20,500 円</li></ul>
---	---


## オクトモア 16.2

16.1 と同じ原酒を使いながら、異なる熟成樽で独自の個性を引き出した一本。オロロソシェリー樽とボルドーワイン樽で熟成させた後、マデイラ樽とモスカテルシェリー樽で仕上げるという、オクトモア史上初の試みです。キャラメリゼしたシュガーやローストナッツ、ドライフルーツの豊かな香りが広がり、甘いスモークに包まれる、複雑で魅力的な味わいです

	<p>スコットランド産コンチェルト種大麦を 100%使用</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■アルコール度数：58.1%</li><li>■容量：700ml</li><li>■フェノール値：101.4PPM</li><li>■熟成期間：5 年</li><li>■熟成樽：オロロソシェリー樽、ボルドーワイン樽、マデイラ樽、モスカテルシェリー樽</li><li>■希望小売価格（税抜）22,500 円</li></ul>
---	---

## オクトモア 16.3

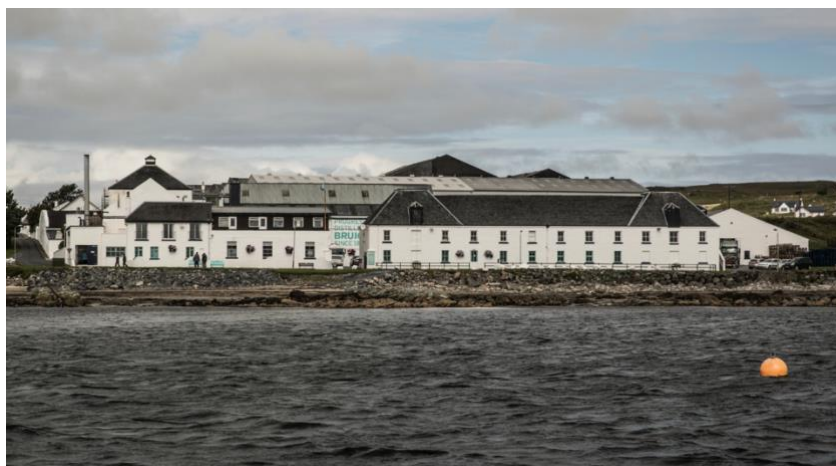
オクトモア蒸留所の畑で育った大麦のみを使用した、シリーズの原点ともいえるエディション。フェノール値 189.5ppm と最も高く、バーボン樽、ソーテルヌワイン樽、ペドロ・ヒメネスシェリー樽で 5 年間熟成させています。ハニーモルトや焦がした穀物、そして特徴的な土っぽさが繊細なスモークと塩気と出会い、アイラ島の風土を色濃く反映した味わいを生み出しています。

	<p>アイラ島オクトモア農場（チャーチフィールド）で栽培された大麦を使用</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■アルコール度数：61.6%</li><li>■容量：700ml</li><li>■フェノール値：189.5PPM</li><li>■熟成期間：5 年</li><li>■熟成樽：バーボン樽、ソーテルヌワイン樽、ペドロ・ヒメネスシェリー樽</li><li>■希望小売価格（税抜）27,200 円</li></ul>
---	---

## 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。



## アダム・ハネット/Adam Hannett プロフィール

ブルックラディ蒸留所マスター・ブレンダー。アイラ島育ちのアダムは、大学進学のため一度島を離れたが、卒業後に島に戻りブルックラディ蒸留所でツアーガイドの仕事 시작했다。彼は「このときに初めて本当の教育を受けた」と語っている。アダムはその勤勉さと才能を発揮し、ツアーガイドからウェアハウスマン、マッシュマン、スチルマンを経験したのち、ヘッドウェアハウスマンとなった。彼の情熱と素質が ジム・マッキュワン の目に留まり、ウェアハウスのウイスキーの成熟度の管理を学び、ジムからブレンドの手ほどきを受ける長い修行の旅が始まった。2015 年にジムが引退すると、アダム・ハネットはヘッド・ディスティラーとしてブルックラディの舵取りをする重要な任務を受け継いだ。2025 年には、就任 10 周年を記念し、マスター・ブレンダーに昇進。現在この革新的なヘブリディーズ諸島の蒸留所で造られるスピリッツは彼に託されている。



---

---

【報道関係者からのお問い合わせ先】 ブルックラディ 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

MAIL：RCJ\_PR@remy-cointreau.com