

【プレスリリース】
報道関係各位

2026年2月12日
レミーコアントロージャパン株式会社

スコットランド・アイラ島の革新的なスコッチウイスキー 「ブルックラディ ザ・クラシック・ラディ」が 10 年熟成にリニューアル

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）が取り扱うアイラ・シングルモルト・スコッチウイスキー「ブルックラディ」は、ブルックラディ蒸留所のフラッグシップアイテム「ブルックラディ ザ・クラシック・ラディ」をリニューアルします。柑橘とフローラル漂うスタイルはそのままに、アイラ島で 10 年間の熟成を経た「ブルックラディ ザ・クラシック・ラディ 10 年」へとリニューアルし、2 月 17 日（火）より全国のローソン店舗*にて 200ml ボトルの先行発売をいたします。

*ローソンストア 100 を除く
*お酒の取扱店のみ。一部お取り扱いがない店舗もございます



10 年の歳月がもたらした、さらなる深みと洗練

スコットランド・アイラ島の革新的な蒸留所「ブルックラディ」は、2001 年の蒸留所再開以来、「テロワール」、「トレーサビリティ（追跡可能性）」、「透明性」を信念にアイラ島の風土をボトルに封じ込めてきました。再開から着実に構築してきた原酒ストックの充実は、フラッグシップボトルへの「10 年」という熟成年数表示を可能にしました。ブルックラディ伝統の「柑橘と花」の風味を忠実に守りながら、アイラ島での熟成を経て、ウイスキーはより洗練され、複雑で丸みを帯びた美しさ圓熟の時を迎えました。

100%スコットランド産大麦へのこだわりと、アイラ島に根ざした「真のテロワール」

「世界への握手」と称されるこのウイスキーは、100%スコットランド産の大麦のみを使用し、アイラ島産ノンピート・シングルモルトとして、フルーティかつエレガントなプロファイルを堅持する、島内でも極めて稀有な存在です。農場からボトルに至るまで全ての工程を追跡可能とし、多様な大麦栽培プログラムと農家を優先する姿勢が、このスコッチウイスキーに命を吹き込んでいます。蒸留・熟成・瓶詰めまですべての工程を蒸留所にて行い、選び抜かれた高品質なオーク樽で 10 年間、アイラ島の潮風とともに眠り、アルコール度数 50%でボトリング。冷却濾過を行わないことで、滑らかで贅沢な口当たりと、素材本来の圧倒的な風味を最大限に引き出しています。

象徴的なアクアボトルに収められたこの一本は、卓越した産地証明とクラフツマンシップが結晶した、まさにブルックラディの哲学そのものです。

【商品概要】

ブルックラディ ザ・クラシック・ラディ 10 年

発売日：〈200ml〉2026年2月17日（火）全国のローソン店舗*にて先行発売
〈700ml〉2026年3月 2日（月）

*ローソンストア 100 を除く
*お酒の取扱店のみ。一部お取り扱いがない店舗もございます

アルコール度数：50%

価格：〈200ml〉2,640円／〈700ml〉7,370円（税込）

熟成期間：10年

色：スパンゴールド

香り：芳香が美しく立ち上り、熟れた果実、トーストしたオーク、フローラルなノートが広がる。

フレッシュなレモンの皮、オレンジが海を思わせる酒質を引き立て、温かな砂の穏やかな香りは、ウイスキーの原産地がアイラ島であることを教えてくれる。天日で干されたドライフルーツの様々な香りがオークと滑らかに調和し、フレッシュなアプリコット、マンゴー、熟れた桃が前面に現れる。オークに由来するバニラ、クリームブリュレ、微かなトフィーのノートには、温かなジンジャー・ブレッドを思わせるほのかな香りがある。

味わい：驚くほど滑らかで丸みを帯びたテクスチャー、甘いオレンジ、砂糖漬けの皮、アプリコットや桃を思わせる味わいが、麦芽糖、トーストしたパンとバランスよく調和。オーク由来の温かさや複雑さに、マジパン、ココナツ、挽いたアーモンド、シダーのノートが漂う。熟れた果物がもたらすフレッシュでジューシーな口当たりに、ゼラニウムやバラが繊細なフローラルノートを漂わせ、微かな塩味を際立たせる。

フィニッシュ：ブルックラディのシグネチャーであるキャラクターがフィニッシュを飾る。ほのかなミネラル感が繊細なフローラル香と美しく調和し、熟れたアプリコットや桃などの果実、柑橘類のノートが余韻を響かせる。



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し、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トに命を吹き込むと信じています。



【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