

# KOVAL Distillery 試飲会のご案内

主催:スコッチモルト販売

協力:田中屋

5月18日(月)開催

場所:田中屋 試飲会会場

日時:5月18日(月曜日)

時間:14:00~15:30 (定員25名)

## KOVAL

創設者:Robert Birnecker

設立年:2008年

### 【当日試飲ボトルラインナップ】

- KOVAL Bourbon
- KOVAL Four Grain
- KOVAL Millet
- KOVAL Rye
- KOVAL Dry Gin

### ■KOVAL Distilleryについて

創業者のRobertは、実家が蒸留所兼ワイナリーだったという幼少期の環境の影響から、小さいながらも丁寧かつ上質なスピリッツを一から作り上げるクラフト産業を誇りに思うようになり、以前の夢である自身の蒸留所、KOVAL Distilleryを立ち上げました。

独自に設計・特注したハイブリットスチルを採用。非常に高い技術を要するオーガニック本来の魅力を失わずして作り上げられた彼のスピリッツは新しい時代を切り開くものとして、その個性が世界中で高く評価され始めています。アメリカのみならずドイツでも国際的な賞、German's Bestに選ばれ、世界的にも有名なWhiskey Advocate社より、「世界のクラフト蒸留所トップ10の1つ」に選ばれました。

### ■ハイブリットスチルにて蒸留

KOVAL Distilleryでは、世界でも未だに珍しいハイブリットスチルにて蒸留しています。しかし、この存在については、設計者や職人以外、ほとんど誰も説明しきれないというのが現状です。日本でのハイブリットスチルは数機、ワイナリーの採用事例があるものの、ウイスキー製造を中心とした蒸留所では未だ見られていません。実際、その見た目の異様さから税務署でさえも単式か連続式なのか判断できなくて困っているのが実情です。KOVALのハイブリットスチル蒸留器に関しては、蒸留時に伝統的な手法を取り入れてはいるものの基本となるポットスチルと共にコラムスチルが搭載されており、それを選択的に管理することが可能です。しかし、ハイブリットスチル自体の歴史が浅い為、その管理・操作には高い技術を要しています。実際に、KOVALではこの蒸留器を専門に扱える職人はRobertを除き3人です。当蒸留器は全長約7m(正確には7m16cm)で、一度に5000Lの蒸留が可能です。KOVALではRobertが独自に、フレーバーを豊かにそして全てのスピリッツに対応できるように設計しています。



### 【会場までの交通】

JR山手線「目白駅」下車徒歩1分

黄色いビル2階

東京都豊島区目白3-4-17(田中屋2階)

【先着順受付】 試飲会の申し込みを希望される方は下記に住所・電話・氏名・人数をご記入の上弊社まで送信ください。

※試飲会は定員制となりますので、定員が一杯になり次第、締め切りとさせていただきます。 ※1組2名様までとさせていただきます。

■ご住所

■電話番号

■申込者氏名

■人数

■FAX以外にメールでも申し込みを受け付けております。 メール宛先【スコッチモルト販売】 sales@scotch-malt.co.jp

送り先

## FAX 03-3961-1194

スコッチモルト販売株式会社 〒173-0004 東京都板橋区板橋1-8-4 TEL:03-3579-8587

お電話でのご注文は

受付時間 AM10:00~PM7:00まで

※FAXにてご注文の際には、お手数ですが送信前に再度FAX番号のご確認をお願いいたします。