

THE DISTILLERY

2008年の創業から、KOVAL Distilleryは禁酒法以降、米国シカゴに初めて設立された蒸留所としてウイスキーやリキュール、ドライジンを始めとした様々な酒類を製造しています。こだわりのオーガニック素材を使用し、又ハンドクラフトを通して製品の良さを最大限に活かしています

KOVALの創設者らであるバーネカー夫妻は名門校を卒業したにも関わらず、新たな手法で米国・シカゴにてウイスキーを製造するという独自の道を選びました。ハートカットと呼ばれる最も味の高級、安定した部分を蒸留に使用する手法を採用し、一つ一つ丁寧に酒類を製造し、最大限に自然の素材を活かしたKOVALウイスキーの味はその繊細さと上質さ、遠くにはスモーキーさが後をひきます。

全ての工程をモニターで細かく管理し、最新機器を駆使しながら確かな技術を持った職人たちにより、KOVALのスピリッツは作られていきます。こだわりのオーガニック素材を契約農家から直接買い付け、KOVAL独自の単式蒸留器で磨き抜いた純粋なスピリッツを提供しています。

米国・シカゴでは勿論ドイツなどでの受賞歴など、KOVALはその名を世界で挙げ続けています。KOVALとは東ヨーロッパにて鍛冶屋の意味とされ、ドイツ語の一つであるイディッシュ語では先駆者、又は並外れた新しい事に取り組む、気付く人を表しています。その意味を最大限に反映するため、KOVALでは独自の手法でウイスキーを始めとした様々な酒類をこだわりのオーガニック素材から一つ一つ丁寧に製造しています。

LEADERS OF THE CRAFT MOVEMENT

創設者であるRobert Birneckerはマスターディスティラーとしてアメリカの蒸留業界におけるトップエキスパートの一人でもあり、コンサルタントの専門家でもあります。自身のスピリッツにおいて、独自の手法を採用。最もユニークなスピリッツを提案する人物として、世界のクラフトディスティラー10人の1人に選ばれています。

オーストリアで生まれ育った彼の実家もまた蒸留所とワイナリーを経営していました。「この経験を通して彼は家族経営、小さいながらも丁寧かつ見事なスピリッツを製造するクラフトビジネスを誇りに思うようになった」と話しています。彼は大学にて経済学の学位を取得した後、オーストリアの中でも数少ない大学にて蒸留酒における学位を取得しました。

KOVAL Distilleryを創設する以前、ワシントンD.Cにあるオーストリア大使館にて副報道官として働いていたRobertは、子供の頃に経験したクラフトビジネスに大きな魅力を感じていた為、その後現在のKOVALを設立、多くの人々に魅力的なシカゴウイスキーを始めとしたクラフトスピリッツを提供し続けています。

更に以前から将来が見込まれる年間160人以上もの蒸留酒製造を志す人々に対し、自身でワークショップ等を開催、スピリッツに捧げる熱い情熱とともに優れた技術を広めています。

蒸留酒におけるクラフト産業、一生の仕事として励むにはリスク大という理由もあって、長い間シカゴでの蒸留産業は全体の数パーセントにしか及びませんでした。しかしこの10年の間、次々と蒸留所が創設されており2014年までにシカゴでその数なんと500社以上にも登っています。その背景にはRobertが行うワークショップ、精力的な活動が大きく関わっています。現在アメリカ・シカゴにて、彼はクラフトスピリッツの可能性と蒸留界の舵を握っています。

KOVAL

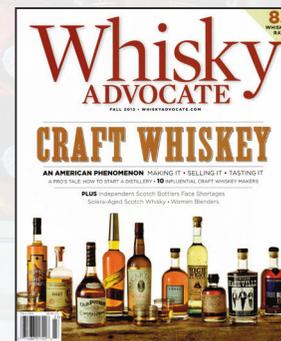
GRAIN TO BOTTLE™ ORGANIC SPIRITS
HANDMADE IN CHICAGO, USA



アイコンズオブウイスキー2015
Highly Commended 受賞

Whisky Advocate 誌より、2012年最も
影響力があったクラフトウイスキーメーカー
10社に選出

Whisky Magazine 誌より“世界で最も訪
れるべき蒸留所100の1つ”に抜擢



ウイスキー || WHISKEY

いずれも200mlと750mlをご用意しております



||| BOURBON

インターナショナルウイスキーコンペティション 金賞

度数：47%

ミネソタ産のアメリカンオークの新樽を採用、ヘビーチャードバレルにて熟成します。100%オーガニックコーンを使用し残りの配合をミレーとしたKOVAL独自のバーボンはチャードバレルの良さも最大限に活かした穏やかな甘さと柔らかいバニラ、微かなキャラメルが心地よく口の中を満たしていきます。口当たりがよく香り高い仕上がり。



||| FOUR GRAIN

2014 インターナショナルウイスキーコンペティション 金賞

度数：47%

Oat, malted barley, rye, wheatの4種類の原材料を配合したこのFour Grain ウイスキーは、ミネソタから取り寄せたこだわりのヘビーチャード、オークの新樽で熟成。豊かな香りと繊細なスパイシーさ、遠くには良質なスモーキーさもお楽しみ頂けます。



||| RYE

ベストインターナショナルウイスキー 2013

度数：40%

本拠地シカゴ、The Wall Street Journal誌にて大絶賛された事のあるKOVALのRyeウイスキーはシカゴにて確かな人気を誇っています。こだわりのライ麦100%から作られたその味はきりっとしてドライ。口に含んだ瞬間、その豊かなスパイシーさが弾けます。



||| MILLET

度数：40%

KOVAL独自のMilletウイスキーは豊かで深い味わい、どこでもまろやかで飲みやすく、しかし決してしつこくありません。契約農家から直接買い付けた原材料を採用しハートカットと呼ばれる味の最も高級、安定した部分のみを使用しています。バランスに優れ、心地よく、長い時間お楽しみ頂けます。



DRY GIN

いずれも200mlと750mlをご用意しております

度数：47%

鼻に抜けるジュニパーの香りとワイルドフラワーの香りが心地良く、ドライな味わいの中に鮮やかさも表現しています。ジン本来の微かな苦味、シトラスの酸味がはじけ、丸みのあるアロマが味を締めます。最も理想的な度数のKOVALのDry Ginはクラシックドライマティーニやジントニックに。深く華やかな香りはボトルから注いだ瞬間、そのままでも十分お楽しみ頂けます。

BARREL PROGRAM

KOVALから、あなただけの樽をお届けします。

私たちは様々な酒類を製造するとともに、樽単位でも販売しています。蒸留所にて直接お越しいただき選んで頂くことは勿論、樽のサンプルを郵送することも可能です。あなただけの確かな一樽をお選びください。その樽にあなたのお名前、レストラン、バー等、ご希望の文字を入れてお届けします。

樽のご用意は以下になります

(1樽、およそ25から30ケース(1ケース6本)のボトリングが可能です。)

Rye チャードバレル

Wheatトーステッドバレル / チャードバレル

Oat トーステッドバレル

その他ご希望がございましたら他の種類の樽もございます。お気軽にご相談・ご購入はこちらまで。
fuyuko@koyal-distillery.com



KOVAL DISTILLERY JAPAN

KOVALのイベント情報、日々役立つカクテルレシピなどFacebook上で公開しています。是非ご覧ください。



www.koyaldistillery.com - info@koyaldistillery.com