

報道関係者各位

2014年4月 Press Release

ァードベッグ「オーリヴェルデ」 Ardbeg "Auriverdes"

ワールドカップを祝福する「金色」のウイスキーと「グリーン」のボトル

2014 年 5月31日(土)数量限定発売

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、 取り扱いのシングルモルト「アードベッグ」より新商品「オーリヴェルデ」を限定発売致します。



2013 年度の「ワールド・ベスト・シングルモルト」に輝いた「アードベッグ ガリレオ」を初め、世界ナンバーワンのスコッチウィスキーを 4 年にわたり輩出している究極のアイラモルト、アードベッグから、5 月 31 日〈土〉のアードベッグ・デーに限定商品「オーリヴェルデ」が発売されます。

樽の蓋の部分を特殊な加熱処理加工により、スモーキーなアードベッグに、モカ・コーヒーやクリーミーなバニラの風味が加わり、夢のような味わいが実現しました。

「オーリヴェルデ」の名称は、黄金色に輝くウイスキーの色(auri=金)と、アードベッグのアイコン的なグリーンのボトル(verdes=緑)に由来します。また、この2色を国旗に掲げる、ワールドカップの開催国ブラジルのナショナルチームの愛称としても親しまれています。

最高蒸留製造責任者ビル・ラムズデン博士は、今回の限定商品について以下のように語ります。

「オーリヴェルデ」を造るにあたり、私には表現したい味わいの明確な構想がありました。そしてそれを実現するための特別なレシピを完成させたのです。結果は私の期待をはるかに超え、アードベッグらしさあふれる味わいでありながら、まったく新しいユニークな表情を持つアードベッグを造りあげることに成功しました。

「オーリヴェルデ」を口に含んだ瞬間、フィルターに残ったコーヒー粉や甘草、メープルハム、麦芽やビスケット、白胡椒など、甘さと塩気の素晴らしいバランスを持った複雑な味わいが口内に広がります。アードベッグでは、常に新しい試みを行いますが、今年のアードベッグ・デーに発売される「オーリヴェルデ」も、アードベッグ・ファンだけでなく、世界中の人々の心を捉えることは間違いないでしょう。

■「オーリヴェルデ」商品概要

ブランド名 : アードベッグ 商品名 : オーリヴェルデ

容量:700ml

アルコール度数:49.9度 ノンチルフィルタード

希望小売価格 :11,340 円 (税込) 発売開始 :2014 年 5 月 31 日

お取り扱い:全国百貨店/酒類専門店など



<u>■テイスティング ノート</u>

アロマ: タール、ハーブのアロマとともに、かすかにモカが香る

味わい: コーヒーの風味に燻製した根菜、メープルベーコンやスモークサーモンの野生的な風味。

余韻: スモーキーなバニラの余韻が長く続く

■5月31日は「アードベッグ・デー」

アイラ島で毎年5月最終週から6月第1週にかけて(2014年は5月23日~5月31日)、ウイスキーと音楽の祭典「アイラ・ウイスキー・フェスティバル(Islay Festival / Feis Ile)」が開催されます。期間中、日替わりで各蒸留所の「オープン・デー」が開催され、熱心なモルトファンが現地でしか購入できない限定商品を求めて蒸留所を訪れます。アードベッグで今年発売される限定商品が「オーリヴェルデ」です。

「オープン・デー」の最終日を飾るのが、5月31日(土)のアードベッグ。この日を2012年より「アードベッグ・デー」と定め、アイラ島に集結するアードベッグ・ファンだけでなく、世界中のアードベッグ・ファンとともに祝うため、世界各地でイベントが開催されます。日本でも、アードベッグらしいエキサイティングなイベントを開催予定です。

■アードベッグ

長年アイラ島ではウイスキーの製造工程の中で、原料となる大麦麦芽を乾燥させる燃料として、ピート(泥炭=植物が腐食した堆積物)が使われてきました。このピートが、アイラモルト独特のスモーキーさを生み出しています。その中でもアードベッグは、「究極のアイラモルトウィスキー」として高く評価されています。1815年創業のアードベッグは、最もピーティーかつスモーキーで、複雑な味わいを持つアイラモルトとして、世界中の舌の肥えた愛好家から崇拝されています。スモーキーでありながら、甘みのある美味しさも高く評価されており、「ピーティーな矛盾」として親しまれるようになりました。

報道関係の方のお問い合わせ先:

株式会社プラップジャパン 平位・藤田 TEL: 03-4580-9105 FAX: 03-4580-9131 E-mail: e-hirai@prap.co.jp

一般の方のお問い合わせ先:

MHD モエヘネシーディアジオ株式会社 モエヘネシーマーケティング部 TEL:03-5217-9738