

仕様書

名称：飛騨樽 / HIDA BARRELS

100年続く家具づくりの産地・飛騨高山で「飛騨の匠」の志を継ぐ企業として、曲げ木の製法と、家具製造で培った技術・木材へのこだわりを活かし、樽を完成させました。耐久性が高く丈夫で、美しさにもこだわりました。長年にわたりご使用いただけるよう、メンテナンスもお受け致します。

用途 マチュレーション用樽(熟成用)

容量：220L / 大樽に比べ熟成も早く、生産性向上が見込めます。

樹種 【メイン】：アメリカ産ホワイトオーク

ホワイトオークは、世界的に見てもウイスキー、バーボン、シェリー、ワインなど幅広いお酒に使われています。弊社で使うオーク材はイリノイ州を中心に樹齢約100年以上のホワイトオークを選定し、樽材へと加工します。道管内部にチローズという物質が詰まっており、漏れも少なくもっとも安定した樽材になります。タンニンが少なく、バニリンやオークラクトン(甘味)が際立って多いのが特徴です。

【数量限定生産】：国産樽(ミズナラ、小樽を含む)

日本固有のオークで、弊社は主に飛騨、東北、広島産のものを使用し、こちらも樹齢100年以上のものを加工しています。ミズナラ(水樽)といわれるように水分を吸収しやすく漏れやすいため、樽材としては非常に加工が難しい材になります。しかし近年では、ミズナラを使用した樽のウイスキーが注目されており、香木の白檀(びやくだん)や伽羅(キャラ)を想わせるようなオリエンタルな香り、日本独自の風味として、世界的に注目を集めています。

※どちらの材も、**18~24ヶ月**の自然乾燥を経て製造

仕様 / 新樽の状態にて

容量	高さ	胴径	木口	材厚	重量	タガ(帯鉄)	栓口
約 220L	89cm	63cm	55cm	30mm	約55kg	6本	ポプラ材 径 5cm

チャーリング(焼き付け)について

着火方式：ガスバーナー

※チャーのレベル (ウイスキー熟成向け)をお選びいただけます

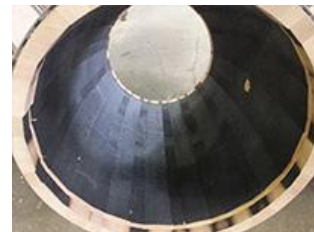
レベル1：ライトチャー

ウイスキーに僅かな甘味と焚き火の香り、色付けとオークの味を抽出することができます。タンニンの抽出が遅く、木香の成分が強く出ます。熟成も遅いため長期熟成に向いています。



レベル2：ミディアムチャー

焼酎の貯蔵ではもっとも多く使用されているタイプになります。リグニン、ヘミセルロースが壊れるため、バニラ、コーヒー、キャラメルなど甘く香ばしい風味が出ます。僅かなココナッツ味はラクトンの成分によるもの。中長期熟成向きになります。



レベル3：ヘビーチャー

強く焼いているため、燻製のようなスモーキーフレーバーと、バニラや蜂蜜のような濃く甘い香りを引き出します。数年熟成するとよりスパイシーで素朴なフレーバーを備えたバランスの取れた味になります。木質成分の溶出が早く、短期熟成向きです。



レベル4：アリゲーター・チャー

バーボン熟成用で使用されている樽と同等の焼き方になります。ワニの表皮のようになるまで炭化させます。炭化層の厚みは4mm程度です。若いウイスキーの望まない雑味や硫化硫黄化合物を炭により濾過します。炭化により、酒が材と接する表面積が多い為、成分の分解が早く、より短期間の熟成に向いています。



その他

- ・受注生産となりますので、納期は受注後約30~45日程度の出荷となります。
- ・現状、月産15~20丁のキャパシティで生産を行っていく予定です。