2025.4 (ver.4)

日進木工株式会社 バレル事業部

仕様書

名称：HIDA BARREL (ヒダバレル)

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。長期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）/　**区分**　新樽

容量：①バレルサイズ 190L ±3%

②ホクズヘッドサイズ 230L ±3%

種類

①【数量限定生産】：国産楢 (ミズナラ)

日本固有のオークで、弊社は主に北海道、東北、飛騨産のものを使用し、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（水楢）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（びゃくだん）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。

②【常時受注可能】：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。

※容量 × 材種 × チャーリングのレベル(下記)の組み合わせをご指定ください。

※どちらの材も、12~18ヶ月の自然乾燥を経て製造

仕様 / 新樽の状態にて

タイプ	容量	高さ	胴径	木口	材厚	重量	タガ(帯鉄)	栓口
バレル	約190L	89cm	65cm	55cm	30mm	約55kg	6本	ポプラ材 径 5cm
ホクズヘッド	約230L	89cm	72cm	60cm	30mm	約68kg	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

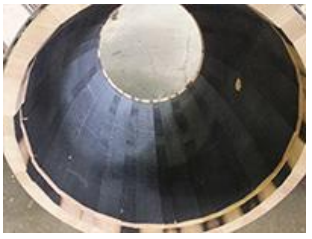
※チャーのレベル (ウイスキー熟成向け) をお選びいただけます

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し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。

く

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。

(受注状況により対応しますので、事前にお問い合わせください)

・生産能力 月産15~20丁のキャパシティで生産を行っています。