話題のインド蒸留所 アムルット初のジン 「アムルット ニルギリ インディアン・ドライジン」 新発売

ウイスキーの製造と輸入販売を手がけるガイアフロー株式会社（静岡県静岡市葵区落合555番地／代表
中村大航）は、2022年２月下旬より、南インドでウイスキー、ラムを製造する「アムルット」による初めてのドライジン「アムルット ニルギリ
インディアン・ドライジン」を販売開始いたします。

●アムルット蒸留所
アムルットは、1948年、世界最大のウイスキーの生産国および消費国であるインドの、南部カルナータカ州の州都バンガロールにて創業しました。以来着実にノウハウを積み、1985年には、同国初のシングルモルトをリリース。その品質はウイスキーの本場スコットランドでも高く評価され、数々の賞を受賞。瞬く間に世界のウイスキー愛好家に支持されるようになりました。
1960年代にはラム、1970年代にはブランデーの製造も開始。高温多湿のバンガロールでは熟成が早く進むため、これらブラウンスピリッツづくりは地の利を生かしたものといえます。

その一方で、インドはスパイスの本場でもあります。
2015年、当時のアムルット蒸留所会長兼マネージングディレクターのニーラカンタラオ・ジャグデールは、南インドのハーブやスパイスを使ったジンの製造を思い立ちました。それから地域の山々の植物園や茶畑に足を運び、試作を重ねたのです。こうして厳選した10種のボタニカルを使用し、「ニルギリ インディアン・ドライジン」の完成に至りました。

●10種のユニークなボタニカル
「ニルギリ
インディアン・ドライジン」に使用されているのは、ジュニパーベリー、コリアンダーシード、レモングラス、アンジェリカ（根）、オリスルート、メイス、ナツメグ、シナモン、ニルギリ茶、キンマの葉という、10種類のボタニカル。これらを銅製の単式蒸留機で蒸留しています。
特に香りの決め手となるのは世界遺産でもある西ガーツ山脈の、標高約2000mの場所で収穫したニルギリの茶葉です。良質なものはフローラルでありながら複雑なムスクのような香りがします。
特にややドライでフローラル、スパイシーなものを選んでいます。
そしてインドを体現するボタニカル、キンマの葉。コショウ科の植物で軽やかな甘味と苦味があり、インドでは様々なハーブを包んだものを、噛む嗜好品として親しんでいます。カルナータカ

州マイソールのスパイシーでフローラルな品種とタミルナードゥ州クンバコナムのみずみずしく甘みのある品種を使用しています。
スパイスの調合では世界有数とされるインドならではの繊細な技術と、南インドの豊かな自然の恵みの融合。まさにインドのテロワールを体現するジンです。

ラベル(写真左)には、現地語でニルギリを表す「青い山」をイメージした紺碧をベースに、繊細なボタニカルをあしらっています。

●商品詳細
商品名 アムルット ニルギリ インディアン・ドライジン
AMRUT NILGIRIS INDIAN DRY GIN 42.8%
アルコール度数／容量 42.8%／700ml
希望小売価格 4,275円（税込：4,703円）
発売日 2022年1月 下旬

【テイスティングノート】
香り：スパイシーな背景に、シトラスを思わせる豊富なジュニパー。淹れたての紅茶、フローラルなアロマ。
味わい：滑らか。シルキーなジュニパー、マンゴー、キリッとしたシトラス。
余韻：ドライで長い余韻。パンチがあり爽快。

アムルット ブランドページ
http://www.gaiaflow.co.jp/blog/amrut-distillery

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com