



オークの樽で、自分だけの熟成を楽しむ。

ニウイスキーバレル



お手持ちのウイスキーを  
入れるだけで  
樽で熟成したような  
飲み心地へ



好みの  
ウイスキーを入れて



あとは待つだけ！

ウイスキーを入れて2日ほどで色が変わり、約2週間後ほどから飲みごろになります。その後は試飲しながら好みの熟成加減、最高のブレンドを追求するのが至福の時間。

ミニバレルの樹種はホワイトオーク。内部はチャーリング(焼き)を施しているため、実際のウイスキー樽に近い環境で熟成できます。

ウイスキー以外のお酒でも熟成を楽しめます  
※アルコール度数の低いお酒は劣化・腐敗のおそれがあるためお控えください



ウイスキー

焼酎

蒸留酒等

#### 製品情報

用途:ウイスキー熟成用樽(ウイスキー以外のお酒も楽しめます)

容量:約1.5L 樹種:ホワイトオーク

サイズ:幅170mmx高さ230mmx長さ240mm(台座含む)

納期:通常1週間程度(在庫状況によります)

#### 注意事項

お酒を入れる前に一度樽に水を入れて丸洗いしてください。

焼いた木の小さな破片等が出る場合があります。

その後再度水をいれて数日程度水漏れがないか確認してください。

多少の漏れが発生しても木の収縮により漏れが納まることが多いです。

使用期間は特に定められていませんが、樽の香り、味は年々弱くなって

いきます。熟成期間を調整するなどしてお楽しみください。

使用しない際は、樽内部の乾燥を防ぐためホワイトリカーを入れてください。



SHINGU  
SHOKO

株式会社 新宮商行