



カテゴリ: サービス全般

2024年10月25日
第24076号

「イチローズモルト秩父 シングルモルト JAL EXCLUSIVE 2024」が 国際線 機内販売「事前オーダーサービス」に数量限定で登場

～JALが厳選した唯一無二のジャパニーズクラフトウイスキーを世界に紹介します（第4弾）～



「イチローズモルト秩父シングルモルト JAL EXCLUSIVE 2024」

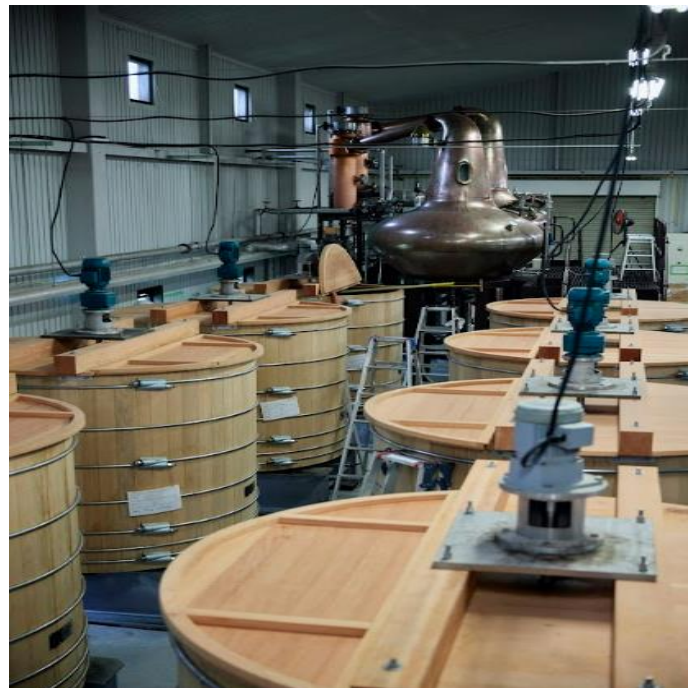
JALは日本各地に点在するクラフト蒸溜所でつくられる「ジャパニーズクラフトウイスキー」を販売し、その体験をきっかけに日本の各地に足を運んでいただくことで、移動を通じた関係・つながりの創造を目指しています。

今回、その取り組みの第4弾として、株式会社ベンチャーウイスキー（埼玉県秩父市、代表者：肥土伊知郎）の「イチローズモルト秩父 シングルモルト JAL EXCLUSIVE 2024」を、国際線 機内販売「事前オーダーサービス」にて数量限定で販売します。

1. 「秩父蒸溜所」

肥土伊知郎氏は父の原酒を基に、未来の財産としてウイスキーを世に送り出す決意で2004年に株式会社ベンチャーウイスキーを設立。2008年より埼玉県秩父市にて秩父蒸溜所を設立し、蒸溜を開始しました。秩父市は、盆地や山岳の気候を有し、夏の平均最高気温は37度程度、冬は最低気温がマイナス10度程度になることもあり、年間を通して気温差が大きいのが特徴です。この気候の寒暖差と荒川の軟水がウイスキー造りに良い影響を与え、フルーティーでバランスの取れた味わいに仕上がります。また、埼玉県産の大麦を使ったフロアモルティング^(*)を行い、自社製造したミズナラ樽を熟成に一部使用するなど、手造りにこだわり、個性的でリッチなウイスキーを造り続けています。

(*)フロアモルティングとは、大麦を床に広げ、発芽が均一に進行するよう、木製のシャベルによって攪拌を繰り返す作業のこと。





「秩父蒸溜所外観」

2. 「イチローズモルト秩父シングルモルト JAL EXCLUSIVE 2024」

バーボンバレルで熟成されたノンピーテッド原酒を主体に、ピーテッド原酒やオロロソシエリーカスク熟成の原酒など約10種類の異なる熟成樽からブレンドされ、それらのさまざまな個性が味わいの層をつくり上げています。フルーティーさがあり、さらに爽やかなミントを思わせる香りや少しずつ変化する表情は多彩で、心地よい樽香と共に飲み手を楽しませてくれます。また、数滴の加水を行う事で、さらに広がるフレーバーもお楽しみいただけます。

3. 販売方法

- ・対象者：JAL国際線 ファーストクラス・ビジネスクラスをご利用のお客さま
- ・対象便：2024年11月1日(金)～11月30日(土) 発便 (受付開始 10月25日(金))
2024年12月1日(日)～12月31日(火) 発便 (受付開始 11月25日(月))
- ・販売価格：30,000円 (一回のご搭乗につき、お一人様1本までの販売です。)
- ・予約方法：JAL国際線機内販売「事前オーダーサービス」^{(*)2}からご予約を承ります。

ご利用方法は[こちら](#)。

(*)2「事前オーダーサービス」:

ご搭乗日前月の25日から、ご出発の72時間前まで、国際線機内販売の一部商品をWebにて事前にオーダーいただけるサービス。Webにて予約確認が可能なすべてのお客さまがサービスをご利用いただけます。商品ごとに事前オーダーいただける対象者や路線などが異なります。

4. 販売に関するご注意

- ・20歳未満の方はご購入いただけません。
- ・乗継便への機内持ち込みはできません。
- ・転売、再販売、その他営利を目的としたご購入は固くお断りいたします
- ・売り切れなどにより販売できない場合があります。また予告なく販売終了する場合があります。

JALは、ジャパニーズクラフトウイスキーをはじめ、これからも世界に誇る日本の銘品をお客さまにご紹介し、非日常の特別感を楽しんでいただくことで、お客さまとともに心はずむ豊かな社会・未来をめざしてまいります。

以上