

KIRKJUVAGR

{kirk-u-vaar}

- HAND CRAFTED ORKNEY GIN -



KIRKJUVAGR カーキュヴァー

カーキュヴァー・ジンは、2016年にオークニー諸島の住人であるステファン氏とアリ・ケンプ氏によりオークニー蒸留所で誕生しました。カーキュヴァーとは、古ノルド語(古北欧語)で "kirk-u-vaar: 教会のある湾"を意味します。かつてオークニー諸島でバイキング時代の中世前期に北欧の人達が築き上げた彼らの誇りであるカーキュヴァーの地が、何世紀にもわたり今日のメインランド島の政庁所在地であるカークウォールになりました。ジンの製造は伝統的な銅製のポットスタイルを使用し少量を手作りされ、ボトルのトップにはバイキング時代の羅針盤がデザインされています。また、ジンに使用される原料とポタニカルにもこだわっています。スピリッツの原料はシングル・モルト・ウイスキーにも使用される六条大麦を使用。ポタニカルは19種類で、大学(UHI)の農業研究所によって育まれたハマナス、ブルネイローズ、ポリジ(瑠璃苺: るりじさ)等の草花を始めカラマンシー(四季柑)等の果実、バイキング時代にオークニー諸島に伝えられたアンジェリカなどを中心に地元で収穫されるものから温室栽培をして育てることにこだわっています。オークニー諸島の歴史と先住民の大きさも反映しつつも、特徴はモダンでクラフトマンシップにこだわり、ジン愛好家の為に造られています。



KIRKJUVAGR GIN

カーキュヴァー・ジン

容量:700ml アルコール度数:43度 JANコード:0614253811001

原産国:スコットランド

創業者からブランド名、香りの成分となる植物、デザインに至るまで、構成される全ての要素がオークニー諸島を美しく表現したクラフトジン。まるで香水を思わせる華やかな花や草木のような香りと、シャーベットのよう甘さが絶妙に調和されています。カーキュヴァー・ジンは、今までに無い製法で、味、複雑さ、個性が活かされた、創業者が思い描いていた芸術品なのです。

(受賞歴)

- ・Scottish Gin Awards 2017 BRONZE
- ・The Gin Guide Awards 2018
Distilled Gin (Non-London Dry)部門ファイナリスト



KIRKJUVAGR Arkh-Angell GIN

カーキュヴァー・アークエンジェル・ジン

容量:700ml アルコール度数:57度 JANコード:0614253811063

原産国:スコットランド

カーキュヴァーブランドの中でも、アルコール度数や香りの強さを極めた、旗艦アイテム。数多くのボタニカルは、それぞれの花のフローラルの香りを引き立て、パンチのあるカラマンシー(四季柑)は、ジュニパーベリー、その他のボタニカルと共に豊かな甘さを与えます。「Arkh-Angell:アークエンジェル」とは、よく知られているオークニー諸島の漁船の名前と、「Archangelica(大天使:天使のハーブ)」と呼ばれるジンに使用されるノルウェーのアンジェリカの名前に由来します。大胆なボディと深みのある味わいは、至福のひとつを提供します。

(受賞歴)

- ・東京 Whisky & Spirits Competition 2019 Best Scottish Gin of the Year
- ・東京 Whisky & Spirits Competition 2019 BRONZE
- ・World Gin Awards 2019 Navy Gin部門国別UK内 GOLD
- ・The Gin Guide Awards 2018 Navy Strength部門 WINNER
- ・Scottish Gin Awards 2018 Navy Strength部門 SILVER



Cocktail Recipe

Kirkjuvagr Kiss カーキュヴァー・キス

1. グレナデン・シロップを15ml、フルートグラスに注ぐ。
2. カーキュヴァー・ジン(アークエンジェルも可)を25ml加え、良く冷えたプロセッコまたはシャンパンを足す。
3. ベリーを刺したカクテル・ピンを添える。

Emerald Heart エメラルド・ハート

1. カーキュヴァー・ジン(アークエンジェルも可)20ml、コアントロー20ml、ブルーキュラソー20ml、ペルノ10ml、レモン果汁1個分、レモンシャーベットまたはアイスクリーム大さじ2杯をカクテルシェイカーに入れる。
2. 1分程シェイクした後、良く冷えたクーペグラスに注ぐ。
3. ドライオレンジまたはドライレモンを添える。