

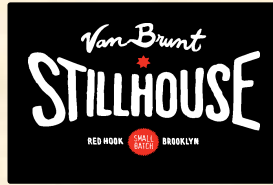
Van Brunt
STILLHOUSE

RED HOOK

SMALL
BATCH

BROOKLYN





ヴァン・ブランド蒸溜所の製品は、高品質で独創的、且つ丹念に作られています。オランダのブリューケレンにある農業家であったコーネリアス・ヴァンブランド氏の開拓者精神を受け継ぎ、2012年、職人気質であったダリック・シュルセルマンとサラ・ルディントンの夫妻が、ブルックリンにヴァン・ブランド蒸溜所を設立しました。ダリックがマスターディスティラーとしてスピリッツを蒸溜する中で、彼の考えるレシピは、すばらしい独創性をもたらし、ユニークな製品を開発してきました。独創的な製造工程はドイツ製のオー・ド・ヴィー・スティルで2回蒸留されます。アルコール度数が約80度になった状態で蒸溜、その後加水し、60度まで落とした上で樽詰し熟成させます。樽は内側を焦がしたホワイトオークの新樽を使用。樽は異なる3サイズ（10、15、30ガロン）を使用し、それぞれ熟成期間も異なります。最高の味とユニークな個性を引き出す為にカラメルは使用せず、無濾過でボトリングされます。



左からダリック・シュルセルマン、サラ・ルディントンご夫妻

(受賞歴)

New York International Spirits :
New York City Distillery of the Year 2015
New York City Distillery of the Year 2017



ウイスキーカテルも楽しめるゲストルームも併設



独創的な蒸留器

(商品ラインアップ)

ヴァン・ブランド・バーボン・ウイスキー

アルコール度数 42° 容量 750ml ケース 6入 POSコード 730699097882

ニューヨーク州で収穫されたコーンを中心に、大麦、小麦ライ麦4種類の穀物が原料です。サイズの異なる11の樽（熟成期間1~2年）をブレンドしボトリングされます。大胆かつフルボディですが香りはチョコレート、バタースコッチ、メープル、バナナが感じられ口当たりは滑らかに仕上がっています。



(受賞歴)

50 Best Bourbons 2014, DOUBLE GOLD
American Craft Spirits 2016, SILVER
Good Food Awards 2018 Winner

ヴァン・ブランド・ライ・ウイスキー

アルコール度数 42° 容量 750ml ケース 6入 POSコード 722301488232

ニューヨーク州で収穫されたライ麦と大麦麦芽が原料です。小さめな内側を焦がしたホワイトオークの新樽で最低1年間熟成されます。甘い香りのする花や、コーヒーやチョコレート、レーズンやチェリー、香ばしくローストしたアーモンドのような香りが感じられます。



(受賞歴)

New York International Spirits 2017, BRONZE
American Craft Spirits 2018, BRONZE



アクサス株式会社 貿易事業本部

徳島本社

〒770-8054 徳島県徳島市山城西4-2
TEL. 088-654-0077 FAX. 088-654-0080

東京営業所

〒107-0062 東京都港区南青山2-2-15-843号
TEL. 03-3868-0444 FAX. 03-3868-0445