



# ブルターニュの真骨頂。 世界で初めての「そば」ウイスキー。

ブルトン語で「そば」の意味を持つ「EDDU」。

ブルターニュ地方の象徴的な穀物でもある「そば」の実を原料にしたウイスキーは、メンヒル蒸留所と世界的な蒸留酒の専門家の15年間にわたる蒸留、熟成、ブレンドの技術協力によって生まれ、発売されるやいなや、ウイスキーシーンにその名を轟かせました。

EDDUはそばの実を発芽すると同時に乾燥させて酵素を生み出した後、粉状に粉碎し、蒸留所の地下にある花崗岩の岩盤から汲み上げた湧き水と酵母を加え発酵させ、アランピックと呼ばれる銅製のポットスチールで2回蒸留。その後リムーザンオークの樽で熟成させています。熟成の過程で昔ながらの希釀やゆっくりとした還元、そして蒸留酒を蒸気で加熱する現代のやり方とは逆に、今でも直火による加熱を行うなどの伝統製法で、ボディとスムーズなフィニッシュ、非常にフルーティーでフローラルな世界で初めての全く新しい、そば100%のウイスキーです。

2020年にはボトルを有機的で洗練されたデザインに変更。

ラベルをボトルに直接プリントすることにより、製造時の二酸化炭素を削減、よりサステナブルな使用になりました。



## EDDU SILVER

*Pur blé noir*

アルコール度数43% 700ml

リムーザンオークのコニャック樽で5年間熟成。

バラやヒースの芳しい香りが漂います。

口当たりはビロードのようになめらかで、蜂蜜、マーマレード、ナツメグの香りとバニラオークの味わい。

ロンドンで開催されるウイスキーのコンペティション「ワールド ウイスキー アワード 2022」のGrain French Whiskyカテゴリーにて銅賞受賞。

商品名：ウイスキー エデュ シルバー 43%

容量：700ml

JANCODE : 4540656001144

入 数：6

原 産 国：フランス

アルコール：43%

価 格：¥7,800(税抜)



## EDDU GOLD

*Pur blé noir*

アルコール度数43% 700ml

リムーザンオークのコニャック樽で10年間熟成。

トーストしたオーク、ドライフラワー（ローズ、カーネーション、ライム、ティフラワー）やシナモン、カレー、ナツメグなどのスパイスの香り。

非常にしなやかで豊かな味わい。フィニッシュも非常に長く、5分以上続く香りと口当たり。

世界的なウイスキー評論家であるJim MURRAY氏の「WHISKY BIBLE」においても高評価を得ています。

商品名：ウイスキー エデュ ゴールド 43%

容量：700ml

JANCODE : 3426390901036

入 数：6

原 産 国：フランス

アルコール：43%

価 格：¥12,500(税抜)



### ディスティルリー デ メンヒル

1921年移動式蒸溜器で地域を回り、シードルを蒸溜してランピック（りんごのブランデー）と呼ばれる「オー・ド・ヴィ」を抽出することを生業としたフランセス・ル・レから5世代に受け継がれる伝統ある蒸溜所で、その歴史は100年にわたり続いています。

1986年現Distillerie des Menhirsを設立したガイ・ル・レ氏は、ブルターニュで最も有名な最初のボモー・ド・ブルターニュ（りんごブランデーにりんご果汁を加えて熟成させたもの）を発売しました。

現在は3人の息子が会社を引き継いでいます。

蒸留所では、製品の多様化を図り、ウイスキーの新ブランド「ED GWENN」を立ち上げ、2015年には「ブルターニュ産ウイスキーの地理的表示」(Whisky Breton)の制定に参加し、新しいセラーを建設。2002年に発売されたEDDU Silverは、その品質の高さに魅了された愛好家や専門家によって成功を収めました。

2020年には国際市場への進出を果たしています。

