

会場での提供商品

(ザ・プレミアム・モルツ、知多、碧、六)

一
プレミアムを、
もういちどはじめよう。

新。



素材・製法のこだわり

こだわりの素材、手間暇かけた製法により、
プレモルの『華やかな香りと深いコク、心地よい余韻』を実現

こだわりの素材



『コク・旨み』の源となる
タンパク質が豊富な
ダイヤモンド麦芽*
*一部使用

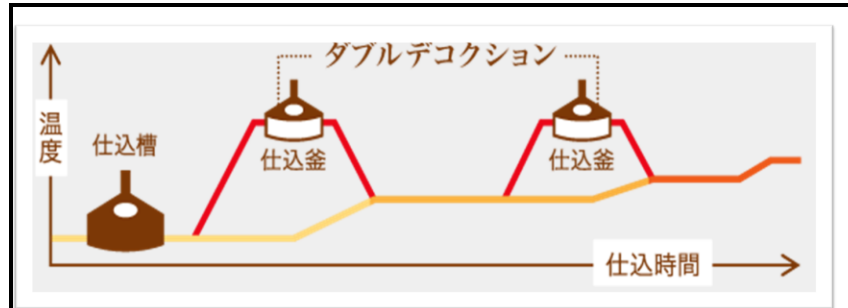


華やかで上質な香りを持つ
ファインアロマホップ



素材の特長を引き出す
天然水醸造

こだわりの製法



麦本来のコクを引き出す
ダブルデコクション製法



上品で華やかな香りを実現する
アロマリッチホッピング製法

この時代を
軽やかに
生きる。



風香るハイボールで、
爽やかに。

サントリー第3の蒸溜所「知多蒸溜所」

1923年着工

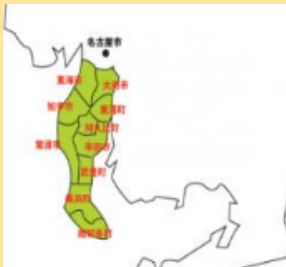
日本最初の
モルトウイスキー蒸溜所
山崎蒸溜所



知多半島は、愛知県西部
名古屋市の南に
突き出した半島

知多市は、
沿岸部は、工業地帯、
内陸部は、農業も盛ん
(特産:フキなど)

【愛知県地図】



1973年竣工

サントリー第2の
モルトウイスキー蒸溜所
白州蒸溜所
(白州でもグレーンウイスキーを蒸溜)



1972年竣工 知多蒸溜所

サントリーの
グレーンウイスキー蒸溜所(愛知)
旧名:サンブレイン

<テイスティング・ノート>

色

明るい黄金色

香り

ピュアでストレート。
ハチミツや和菓子(落雁)の甘さ

味わい

口当たりよく甘くスムーズ
クリーンでやわらかに広がる

余韻

綺麗/ほのかな甘さ/キレ味のよい

SUNTORY WHISKY
A BLEND OF THE WORLD'S FIVE MAJOR WHISKIES

碧

Ao



ここではない、
どこかへ。

サントリーの新たな挑戦

2014年にBeam Suntory(現SUNTORYGLOBALSPIRITS) となり、
“世界5大ウイスキー”の蒸溜所を保有するウイスキーメーカーへ
個性豊かなそれらの原酒をブレンドし、まったく新しいブレンドドウイスキーを開発。



SUNTORY WHISKY 碧A0

サントリーが持つ世界5大ウイスキーの原酒のみを
厳選してブレンド。各国の原酒の個性が織りなす、
厚みのある複雑で豊かな味わいが特長

<TASTING NOTES>

色

琥珀色



香り

華やかで伸びのある香り、
パイナップル、熟したマンゴー、蜂蜜、
バジルやセージのアクセント



味わい

滑らかで濃厚、豊かな熟成感、
クローブやシナモンのような
スパイシー



余韻

スモーキーを感じる豊かな余韻





【ROKU〈六〉】ブランド紹介

日本の四季が生んだ六種の和素材を使用した、ジャパニーズクラフトジン
国際アワードで最高賞も受賞する、世界2位のプレミアムジン

サントリージャパニーズクラフトジンROKU〈六〉



日本の自然が育んだ、六種の和素材



最も良い状態にある“旬”の時期に収穫し
鮮度を保ったまま浸漬・蒸溜

世界プレミアムジンランキング 2位 / 国際アワード受賞

※24年販売数量 IWSR2025 (平均売価30米ドル以上銘柄)

香り	桜や柚子などの日本の四季を感じられる華やかな香りが特長
味わい	爽快感と優しさをあわせ持ち、階層的でスムーズなバランスに優れた味わい
余韻	ジン特有のキレに加えて、玉露、桜など日本のボタニカルならではの優しい甘みをほのかに残す

1位	ジンA イギリス
2位	ROKU〈六〉 日本
3位	ジンB イギリス
4位	ジンC イタリア
5位	ジンD カナダ



ISC ジン部門
世界最高賞

抽選景品

- ROKU<六>: 3本
- ROKU<六>桜: 1本
- ROKU<六>納涼: 1本
- 碧: 1本

SAKURA BLOOM EDITION

春の和素材である桜を立てた「花見」がテーマの限定品



NORYO TEA EDITION

夏に旬を迎える煎茶・玉露の爽やかさをより感じられる限定品



お土産

（サントリー生、オールフリー）

沁みるぜ。



NEW.



沁みわたる
のどごし

こんなに自由
だったんだ。



New All

Free

心のふたを開けよう
オールフリー

*これはお酒です

- ・飲酒は20歳を過ぎてから。
- ・飲酒運転は法律で禁止されています。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



20歳未満、ドライバー、妊産婦
への提供はできません。
ご了承ください。