

ヒンチ蒸溜所

ヒンチ蒸溜所は北アイルランドの首都ベルファスト近郊にある、アイルランド最大級の独立資本の蒸溜所です。地元ダウン県産の穀物を原料とする「Grain to Glass」をモットーに、2020年に操業を開始。これまで他社原酒を熟成、ブレンドしたウイスキーで数々のアワードを受賞してきましたが、2025年についに自社蒸留原酒によるシングルモルトをリリースしました。

Grain to Glass

蒸溜所敷地内で蒸留から熟成、ボトリングまですべて行っています。原料の麦芽は2026年中に100%ダウン県産のローカルバーレイに移行します。



蒸留液 80%

もろみ 8%

再留器	中留器	初留器
ドナード	クルーブ	ビニアン
容量2,500L	容量5,500L	容量10,000L
カットポイントはナロー	カットポイントはワイド	

株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD.
〒110-0005　東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通 ビル 1 階
TEL：03-3833-3541　FAX：03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

BLENDED WHISKEY

ヒンチ スモールバッチ バーボンカスク

グレーン原酒とモルト原酒をブレンドしたアイリッシュウイスキーで、熟成にはバーボン樽を使用しています。『バーボン樽熟成』でイメージされる素晴らしいフレーバー、特にクリーミーさがしっかりと感じられます。エントリーレンジですが、モルト比率50％と非常に贅沢なつくりです。

ALC.：43%　／容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：3,800円+税

ヒンチ 5年 ダブルウッド

クラシックなつくりのブレンデッドアイリッシュウイスキーにバージンオーク樽（新樽）のフィニッシュを施すことで現代的にアレンジしています。1stフィルバーボン樽で4年間以上熟成させた原酒をバージンオーク樽で1年間後熟。力強いシトラスフルーツの香りと舌に感じるスパイスやモカが特徴。モルト原酒25%、グレーン原酒75%。

ALC.：43%／容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：5,000円+税



ヒンチ シングルモルト

2020年に操業を開始した北アイルランドのヒンチ蒸溜所の自社蒸留原酒のみを使用したシングルモルト。創業時からのビジョンである「Grain to Glass」のもと、地元ダウン県産を含むアイルランド産大麦を100％使用し、蒸留から熟成、瓶詰めまでをすべて自社で一貫管理しています。1stフィルバーボン樽、オロロソシェリー樽で熟成。

ALC.：43%　／容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：4,800円+税

ヒンチ ピーテッドシングルモルト

2020年に創業したヒンチ蒸溜所初の自社蒸留原酒のみを使用したシングルモルトです。現代では世界的にも稀少となった「3回蒸留のピーテッドウイスキー」というスタイルを復活させた1本であり、軽やかなスモークフレーバーが特徴。1stフィルバーボン樽、オロロソシェリー樽、マデイラワイン樽の3種の樽で熟成しています。

ALC.：43%　／容量：700ml　／入数：6
希望小売価格：4,800円+税

SINGLE MALT WHISKEY

“アイリッシュ” ピーテッドウイスキー

現代では3回蒸留のピーテッドウイスキーは稀少なスタイルですが、過去アイルランドでは一般的だったとのこと。ヒンチではこの伝統を復興させていきます。
［麦芽は55ppm / 蒸留後は22ppm］

自社蒸留原酒とラベルチェンジ

100％自社原酒のシングルモルトの発売を受けて、ブレンデッドウイスキーに使用するモルトウイスキーも自社製造に切り替えます。切り替え後はラベルカラーが青から白に。

※グレーンは他社からの供給継続

