

2026年7月8日

報道関係各位

PRESS RELEASE



株式会社 三宅本店

**新作登場！樽違いの個性を愉しむ 双子のシングルカスク
『シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内 バーボンカスク 2本セット』
7/8(水)より 290 セット限定販売！【セトウチディスティラリー】**

—地酒「千福」の蔵元が地元 広島県呉市に設立した蒸留所から、新たなウイスキーが登場—



広島県呉市にある日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（代表取締役社長：三宅清嗣）が運営する蒸留所 SETOUCHI DISTILLERY（セトウチディスティラリー）は2026年7月8日（水）より＜シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内 バーボンカスク 200ml 2本セット＞を290セット限定で発売します。（税込 4,840円）

本商品はセトウチディスティラリーが手掛けたバーボンカスク熟成のジャパニーズウイスキー（Cask No.68、Cask No.69）の飲み比べセットです。同じニューポット（原酒）をスペックの等しい2つの1st fill バーボン樽に詰め同じ環境で3年以上熟成した、いわば“双子のウイスキー”。ひと樽ごとに異なる表情を見せる、ウイスキーの奥深さをお楽しみください。

生産量が限られているため、弊社オンラインショップ限定販売となります。

（セトウチディスティラリー三宅本店 公式サイト <https://setouchidistillery.com/>）

【テイastingノート】

No.68：香りは蜂蜜や柑橘に白ぶどう、コリアンダーの爽快なハーブ感。口当たりは完熟パイナップルの甘みが広がり、グレープフルーツピールのほろ苦いスパイスと、心地よい清涼感の余韻へと続く。

No.69：バニラやマンゴーの濃厚な甘みから、瑞々しいレモンの酸味へ。力強いオークの風味と麦芽糖の
コク、ジンジャーの刺激が交わり、香ばしくウッディな余韻へと鮮やかに収束する。

【商品情報】

商品名：シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内

バーボンカスク 200ml 2 本セット

小売価格：4,840 円（税込）

内容量：200ml×2 本（No.68×1 本、No.69×1 本）

製造者：株式会社三宅本店

原材料：モルト（イギリス製造）

アルコール分：47 度



【スペック】

樽番号	No.68	No.69
原材料	大麦麦芽(イギリス製造)	大麦麦芽(イギリス製造)
樽の種類	バーボン小樽(100L)	バーボン小樽(100L)
熟成年数	3年4ヶ月	3年4ヶ月
蒸留	2022.11.02	2022.11.02
瓶詰め	2026.03.18	2026.03.18
アルコール度数(加水前)	64.8%	64.0%
アルコール度数(加水後)	47.0%	47.0%
蒸散量(天使の分け前)	50.0%	37.3%
色調	マホガニー	マホガニー
香り	蜂蜜、オレンジ、ハーブ	バニラクリーム、マンゴー
味わい	パイナップル、柑橘、ハーブ	ウッド、麦芽糖、スパイス

【ウイスキーのこだわり】

原料に厳選したノンピート麦芽、ミネラルを豊富に含む上質な伏流水を使用。長年に渡る日本酒造りで培った醸造技術を活かし、性質の異なる複数の酵母を使い長時間発酵を行いました。その後、丁寧に蒸留を施し出来上がったニューポット（原酒）を瀬戸内の四季のもと、バーボン樽で3年以上熟成を重ね、一樽の個性をダイレクトに味わえるシングルカスクでボトリングしています。



ミネラルを豊富に含む軟水



Cask No.68



Cask No.69

【デザインについて】

デザインはセトウチディスタilleryが手掛けるシリーズの象徴「瀬戸内」のロゴを中心に、バーボン樽特有の焦がしたオーク材の色合いと、バニラやキャラメルのような甘く豊かな香りを象徴したものです。

(※カスクナンバーはバックラベルに印字しています。)



【造り手から皆様へ】

今回リリースする Cask No.68 と No.69 は共に 1st fill の 100L バーボン樽で 3 年 4 ヶ月熟成させたシングルモルト・シングルカスクのジャパニーズウイスキーです。樽のメーカーとスペック・蒸留日・ボトリング日もすべて同一、隣接して熟成させるなど熟成環境も極力揃えて製造した双子のようなウイスキーです。味わいはそれぞれ異なり、エンジェルズシェア（蒸散量）に至っては No.68 は 50%、No.69 は 37% と大きく違いが出ました。極力条件を揃えても生まれる樽ごとの味わいの違いを是非体験してください。

SETOUCHI DISTILLERY 株式会社三宅本店

Master Distiller 三宅清隆



【販売について】

本商品は 7 月 8 日（水）から出荷を開始します。生産量が限られるため、弊社直営 EC サイト「千福・セトウチディスタillery オンラインショップ」での販売となります。

(公式オンラインショップ: <https://www.sempuku-miyakeya.com/>)

【会社説明】



<株式会社三宅本店>

広島県呉市にある 1856 年創業の蔵元。地元広島県産米を中心にした日本酒「千福」の醸造ならびにウイスキー・ジン・焼酎・リキュールなどの製造販売、本社併設の直営店舗・EC サイトの運営も行っています。私たちが 100 年以上に渡り一貫して大切にしているのは、『酒の味』です。日々試行錯誤して造りの技を磨きながら、酒米の個性を活かした最高の味わいを追求しています。

<SETOUCHI DISTILLERY (セトウチディスティラリー) >

三宅本店の蒸留所セトウチディスティラリーは、瀬戸内の温暖で豊かな環境に恵まれた広島県呉市にあります。私たちは 2020 年の誕生以来、素材を吟味し独立峰“灰ヶ峰”の良質な仕込み水を使いながら、一つひとつの工程に今できる最高の品質を詰め込んで、瀬戸内の魅力を世界に伝えるウイスキー・ジン造りを行っています。



【会社概要】

社名：株式会社 三宅本店／創業：安政 3 年(西暦 1856 年)

代表者：代表取締役社長 三宅清嗣

本社住所：広島県呉市本通七丁目 9 番 10 号

事業内容：酒類の醸造並びに販売、その他

URL：<https://www.sempuku.co.jp>

<https://setouchidistillery.com>

<本件に関するお問い合わせについて>

(株)三宅本店 ワクワク企画室 担当：森本 / E-mail：morimoto-takeshi@sempuku.co.jp

〒737-0045 広島県呉市本通七丁目 9 番 10 号

TEL：0823-22-1029（平日 8：30～17：00） FAX：0823-23-1076