

クラフトスピリッツ試飲会& セミナー 2022



Government
of South Australia



Introduction

オーストラリア南オーストラリア州では、長年に渡り最高品質のワインやクラフトビール・ジン・ウィスキーが生産されてきましたが、今特に注目すべきは、ジン蒸留をはじめとするクラフトスピリッツ産業です。オーストラリア産のクラフトスピリッツは世界的な賞を次々と受賞し、業界のグローバルリーダーとして頭角を現しています。伝統的なものからモダンなものまで、あらゆるタイプの蒸留所が国中に点在し、各地域の気候・土壌・地勢ならびにその環境を最大限に生かした蒸留・醸造を行っています。

5年程前にはほんの僅かしかなかった蒸留所も、現在では37か所以にまで増えています。急成長を遂げているクラフトスピリッツ蒸留所は、舌の肥えた地元の人々や訪れる観光客に真のオーストラリア体験を提供しています。これらのスピリッツは、世界中の市場で急速に評価を高めています。

本イベントでは、南オーストラリア州を代表するブランドが一堂に会し、それぞれのフラグシップ商品を皆さまにご紹介いたします。





Contents

COMPANY	PRODUCTS	PAGE
Bickford's Group Pty Ltd	23rd Street Distillery Signature Gin 23rd Street Distillery Violet Gin 23rd Street Distillery Riverland Rose Vodka 23rd Street Distillery Hybrid Whiskey 23rd Street Distillery Single Malt Whiskey	6–7
Impression Gin	Impression Gin	8–9
Tin Shed Distilling Company Pty Ltd	Iniquity Whisky Solera Betheone Sherry Cask Single Malt Whisky	10–11
Mighty Craft Pty Ltd	78 Degrees Classic Gin 78 Degrees Australian Whiskey	12–13
Prohibition Liquor Co Pty Ltd	Prohibition Original Gin Prohibition Navy Strength Gin Prohibition Blood Orange Gin Prohibition Moonlight Gin Prohibition Shiraz Barrel Aged Gin	14–15
Small Batch Distilling – Trading as Red Hen Spirits	Red Hen Classic Dry Gin Red Hen Ultraviolet Gin	16–17
Peel & Tonic Enterprises	Citrus Circus Blood Orange Opulent Orange Luscious Lime Groovy Grapefruit Lavish Lemon Mighty Mandarin	18–19

Bickford's Group Pty Ltd



Contact

Simon Sparrow
International Sales Manager
国際販売マネジャー
+61 400 380 190
simon.sparrow@bickfordsgroup.com

Sean Keen
International Sales Executive
国際販売エグゼクティブ
+61 400 011 089
sean.keen@bickfordsgroup.com

ABN 12932246834

162 Cross Keys Road,
Salisbury South,
South Australia 5106

Bickfords.net
23rdstreetdistillery.com.au

@23rdstreetdistillery
@Bickfords

1914年に建築された史跡が、21世紀の技術でよみがえりました。南オーストラリア州リバーランド地域にある町、レンマークのトゥエンティーサードストリートという所在地から名付けられた23rd Street Distilleryは、違いのわかる人々に魅力ある確かなストーリーとユニークな経験を届ける、モダンで革新的、かつスタイリッシュな製品を製造しています。地元で大きな存在感を示しながら世界42カ国に事業を展開する23rd Street Distilleryは、本拠地リバーランド地域で育つ南オーストラリア原産の植物を使い、高品質な原料とサプライチェーンの厳格な管理によって確かな品質を保ちつつ、さらに規模を拡大する能力を備えています。

スピーカー

Steve Magarry
蒸留責任者

Chris Dix
事業本部長





23rd Street Distillery Signature Gin シグネチャー ジン

グルテンフリー、100%オーストラリア産のサトウキビを使用。Clare Ishinoがデザインした、モダンでスタイリッシュなラベル

ワールド・ジン・アワード2020金賞、サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション2017ダブルゴールド

FOB 180豪ドル(6本あたり)

[フラッグシップ商品](#)



23rd Street Distillery Violet Gin バイオレット ジン

特徴的な色のチョウマメの花を18時間浸して陰鬱なブルーを実現

FOB 180豪ドル(6本あたり)



23rd Street Distillery Riverland Rose Vodka リバーランド ローズウォッカ

地元産のバラの花びらを使って蒸留した、唯一無二の本物のフレーバーが特徴

オーストラリア・ウォッカ・オブ・ザ・イヤー、サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・アワード2018銀賞

FOB 180豪ドル(6本あたり)



23rd Street Distillery Hybrid Whiskey ハイブリッド ウイスキー

スコッチとアメリカンバーボンを独自にブレンドした独特のフレーバーは幅広い層から人気があり、伝統的なスコッチやバーボンの消費者もその芸術性を評価

ワールド・ウイスキー・アワード2019銀賞、サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・アワード2018銀賞

FOB 180豪ドル(6本あたり)



23rd Street Distillery Single Malt Whiskey シングル モルト ウイスキー

100%オーストラリア産の大麦ペールモルトを使用した、独特な風味を持つ親しみやすいスタイルのウイスキー

ワールド・ウイスキー・アワード2019金賞

6本あたりFOB300豪ドル

[フラッグシップ商品](#)

Impression Gin

I M P R E S S I O N

DRY GIN

Contact

Cherida Forde
Co-Founder
共同設立者

+61 407 392 806
info@impressiongin.com.au

ABN 77 158 073 226

2943 Eden Valley,
Mt Pleasant, South Australia 5235

impressiongin.com.au

@impression.gin

Impressionにはキンセンカ、カカドゥブラム、フィンガーライム、アロエベラ、ライベリーなど、これまでジンに使われたことのない植物が使われています。炭酸水やトニックウォーターと相性の良いジンを作るには、狙い通りの個性的な風味を生み出す必要があったのです。大胆で他に類をみないフレーバーは、まさに強烈なインプレッションを残します！

スピーカー

Cherida Forde
共同設立者



Impression Gin

Impression Ginは軽く爽やかで繊細です。カカドゥブラムの柑橘系の香り、キンセンカの土の香りとかすかな苦みにフィンガーライムの甘く爽やかなミントの香りが突き抜けるのが特徴です。その絶妙なフレーバーは炭酸水やトニックウォーターとの相性抜群です。

銀メダル (IWSCロンドン)

FOB 27.55豪ドル

[フラッグシップ商品](#)



IMPRESSION
DRY SH

Tin Shed Distilling Company Pty Ltd



Contact

Vikas Gupta
Sales Representative
販売担当者

+61 407 392 806
info@impressiongin.com.au

ABN 20 159 345 507

12 Cedar Avenue,
Warradale, South Australia 5046

admin@awmaus.com.au
tinsheddistingco.com.au

Tin Shed Distilleryは経験豊富な醸造家たちが設立した受賞歴のある小規模蒸留所で、地元南オーストラリア州の原材料を使って2013年から職人技によるスピリッツ作りをしています。Tin Shedは毎年高い評価を受けるクラフト生産者で、ここ数年間はWhisky Magazineによるアイコンズ・オブ・ウイスキー・オーストラリアに認定されています。

スピーカー

Ian Schmidt
創設者・蒸留責任者



Iniquity Whisky ソレラ

ストレートでもオンザロックでも美味しいバランスのとれたウイスキーですが、カクテルに使ったりミクサーと合わせても素晴らしい存在感を発揮します。

2021年オーストラリア・ディスティルド・スピリッツ・アワード (ADSA) 銅賞

FOB 65豪ドル



Betheone シェリー カスク シングル モルト ウイスキー

一口で素敵な夜に

FOB 120豪ドル

フラッグシップ商品



INIQUITY

a Journey in Spirit

200mL

SINGLE MALT WHISKY

HAND CRAFTED IN
SOUTH AUSTRALIA
NON CHILL FILTERED

ALC/VOL

46%

Mighty Craft Pty Ltd



Contact

Jon Lax
International Export Market Manager
海外輸出市場マネージャー

+33 7 83 78 88 65
jon@mightycraft.com.au

ABN 630 181 458

26 Cato Street, East Hawthorn,
Victoria 3123 Australia

mightycraft.com.au
ig. mighty.craft
fb. mightycraftlimited

私たちはクラフトへの強い愛の下にブランド、人、土地が結集した、強力な集合体です。クラフトは、私たちにとってカテゴリーではなくエートスです。正統性、独創性、進取の気性、地域とのつながりをたたえることです。ごく普通の一人一人が支え合い、力を合わせて活気ある独立クラフトコミュニティを作り上げています。素晴らしいブランド、人、土地が結びついた力強い独立ネットワークです。すべてをまとめているのはクラフトへの愛です。

スピーカー

Stuart 'Chewy' Morrow
スピリッツイノベーションマネージャー



78° クラシック ジン

ブドウのベースに純度と品質で厳選した12種類の植物を蒸気抽出した、複雑な味わいのジン。刺激的なアロマがあり、樹脂系、柑橘系、フローラル系の香りの底にスパイスが隠れています。

ADI 2021金メダル、ジン・アイコンズ・ディスティラー・オブ・ザ・イヤー2020、ワールド・ジン・アワード2020金賞

FOB 14豪ドル

フラッグシップ商品



78° オーストラリアン ウイスキー

従来のウイスキーの常識を打ち破り、オーストラリアならではのスタイルとフレーバーを生み出そうとするウイスキー

ワールド・ウイスキーズ・アワード2021ベストオーストラリアンブレイン、ADI 2021ベスト・オブ・カテゴリー

FOB 23.50豪ドル

フラッグシップ商品



Prohibition Liquor Co Pty Ltd



Contact

Wesley Heddles
CEO / Co-Founder
CEO・共同設立者

+61 403 388 729
wes@prohibitionliquor.co

ABN 82 606 844 919

22 Gilbert Street, Adelaide,
South Australia 5000

prohibitionliquor.co
@prohibitionliquor

Prohibition Liquor Coは、人々を一つにまとめて好きなようにやってもらうため、大いに飲んで楽しんでもらうために創設されました。私たちの理念は、最初はストレートで、次にお気に入りのカクテルを作って楽しむことができる格別なアルコール飲料を作ることです。Prohibitionは国際的な賞を受賞したクラフト蒸留酒メーカーです。2015年に設立され、現在はアデレードのCBD蒸留所で45人の従業員がジン、ウイスキー、リキュールを製造しています。Prohibitionはオーストラリア全域で販売するほか、シンガポール、カナダ、ニュージーランド向けに輸出しています。

スピーカー

Wes Heddles
CEO・共同設立者

Hugh Lumsden
蒸留責任者





Prohibition オリジナル ジン

私たちの最初のジン！ 洗練された現代的なオーストラリアスタイルで、爽やかな柑橘系の香りと温かみのあるフローラルな後味が特徴の優しくて深いフレーバーのあるジン。アルコール度数42%。オレンジピールやドライブラッドオレンジのスライスを添えて。

2018、2019、2021年金賞 サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション

2019、2020年金賞 オーストラリア蒸留酒製造業組合 (Australian Distillers Association)

FOB 32豪ドル



Prohibition ネイビー ストレngths ジン

私たちのジンと海軍の伝統的な関係をたたえ、潮風の香りと地元産のライムとソルトブッシュの爽やかさを加えています。アルコール度数58%。ライムのスライスやレモンピールを添えて。

2021金賞 サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション、テイスティング・オーストラリア・スピリッツ・アワード、オーストラリア・ジン組合 (Australian Gin Association)

2020、2021年デザイントロフィー オーストラリア・ジン組合

FOB 32豪ドル

フラッグシップ商品



Prohibition ブラッドオレンジ ジン - ヴィンテージ

私たちのスピリッツの中で最も柑橘が強い、力強く表情豊かなジンは「グラスの中の楽しみ」になること請け合いです。春はジントニック、夏はスプリッツァーに最適です。アルコール度数44%。フレッシュミントを添えて。

FOB 32豪ドル



Prohibition ムーンライト ジン

フレーバー、フローラル、アロマが躍動する、私たちの製品の中で最も凝ったジンです。トニックウォーターを注ぐと華やかに色が変わるピンクのジンにご注目ください。アルコール度数42%。ドライパイナップルまたは生のリンゴを添えて。

FOB 32豪ドル



Prohibition シラーズ バレル エイジド ジン

穏やかなシラーズのソフトでシルキーなタッチにリッチなオーク樽で熟成したライ麦のバックノート。樽の奥深くからトーストのような何層にも重なるバーボンのフレーバーが現れます。アルコール度数59%。オレンジピールを添えて。

2021年ダブルゴールド サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション

2021年金賞 ワールド・ジン・アワード、オーストラリア蒸留酒製造業組合、メルボルン・インターナショナル・スピリッツ・コンペティション

2019年金賞 サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション

FOB 32豪ドル

Small Batch Distilling - Trading as Red Hen Spirits

RED
HEN
SPIRITS

Contact

Michele Zhuang
Representative for Export Market
輸出市場担当者

+61 478 318 668
michele@accmgroup.com.au

ABN 48 508 935 202

14 Frederick Street, Adelaide,
South Australia 5000

redhengin.com.au
@redhenspirits

私たちはアデレードCBDの中心で創業したジン専門の蒸留所です。3人兄弟と1人の親友によって設立されました。Red Henを創業した主な理由の一つは、4人の青年が家族や友人との集まりに、自分たちで作ったもの、皆で分かち合うもの、人々が本当に楽しめるものを提供するためでした。

Red Henは主に南オーストラリア州全域に流通していますが、ビクトリア州とニューサウスウェールズ州でも一部販売しています。また、中国向けに輸出も行っています。受賞歴のあるクラシックドライ ジンは日常的に楽しむお酒として、100%蒸気抽出法で少量ずつ手作りされています。ウルトラバイオレット ジンには華やかなカリスマ性があり、パーティー向きであるだけでなく、どんな場であっても部屋をぱっと明るくしてくれます。鮮やかなバイオレットカラーですが、トニックウォーターを加えると明るいピンクに変わります。

スピーカー

Anthony Vallelonga
オーナー・蒸留責任者



Red Hen クラシックドライ ジン

受賞歴を持つ伝統的なロンドン・ドライジン。日常的に楽しむお酒として作られたもので、ストレートな味わいでジントニックやマティーニにもぴったりです。

オーストラリア・ジン・アワードのオーストラリア・ベスト・クラシック・ドライ、オーストラリア・ディスティルド・スピリッツ・アワードのオーストラリア・ベスト・スモールバッチ・スピリッツ、ほか各種アワードで複数のメダルを獲得

FOB 36豪ドル



Red Hen ウルトラバイオレット ジン

ジントニックに最適な味わい深いジンであるだけでなく、元々の鮮やかなバイオレットカラーが、トニックウォーターを加えると明るいピンクに変わります。

未エントリー

FOB 27.50豪ドル

フラッグシップ商品



Peel & Tonic Enterprises



Contact

Karin Lunn
National Sales Manager
国内セールスマネージャー

+61 412 781 870
karina@peelandtonic.com

ABN 31 531 335 966

Unit 3, 41 Wood Avenue,
Brompton, South Australia 5007

peelandtonic.com
@peelandtonic

Peel & Tonicは南オーストラリア州の企業で、2019年3月に急成長中のジン・カクテル市場向け高品質ガーニッシュを販売する機会に着目しました。この分野で商品を販売する初めての企業です。同社は今年のフードSAアワードで、ベストエマージングビジネスと「シトラスシトラス」によるベストニュープロダクトの2部門で最終選考に残りました。Peel & Tonicは、よく熟した果実を厳選して乾燥させ、自然なフレーバー、アロマ、栄養を閉じ込めています。果実のほとんどは南オーストラリア州産の原料を使用しています。主な用途はアルコール飲料向けで、ミキサーやカクテルにみずみずしさを与えます。また、チーズボードやグレージングテーブルに、また健康的なおやつとしても最適です。商品は100%天然原料使用、グルテンフリーで、ヴィーガンやパレオにも対応しています。Peel & Tonicは、砂糖、着色料、保存料は使用していません。オピュレントオレンジ、ブラッドオレンジ、ラシャスライム、ラビッシュレモン、マイティマンダリン、グレービーグレイプフルーツなど、柑橘類が主力商品です。柑橘系商品は賞味期限も18カ月と長めです。商品は現在、オーストラリア各州のスーパーマーケット、酒店、グルメフードストア、健康食品店で販売されているほか、マレーシアにも輸出されています。Peel & Tonicは、ブランドを顧客の心に刻むため、先鋭的なマーケティング手法と高級感のある商品パッケージを開発しています。Peel & Tonicの商品によって楽しい体験がさらに楽しくなり、顧客はバーでの体験を自宅で再現できます





シトラスサーカス80g(乾燥オレンジ、ライム、レモンのミックス)

ジン・カクテル消費者がさまざまなガーニッシュを試すことができます。

SAフードアワード・ベストニュープロダクト2021最終候補

FOB 12.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



ブラッドオレンジ

ジン・カクテルにみずみずしさを与えるガーニッシュ

FOB 6.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



オピュレントオレンジ

ジン・カクテルにみずみずしさを与えるガーニッシュ

FOB 6.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



ラシャスライム

ジン・カクテルにみずみずしさを与えるガーニッシュ

FOB 6.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



グルービーグレープフルーツ

ジン・カクテルにみずみずしさを与えるガーニッシュ

FOB 6.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



ラビッシュレモン

ジン・カクテルにみずみずしさを与えるガーニッシュ

FOB 6.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



マイティーマンダリン

ジン・カクテルにみずみずしさを与えるガーニッシュ

FOB 6.90豪ドル
保存可能期間18カ月
湿気を避け冷所保管



Contact

サリー・タウンゼンド | コミッショナー

Sally Townsend

Commissioner, South Australia – Japan and Korea (Tokyo)

オーストラリア州政府日本事務所

〒108-8361 東京都港区三田2-1-14オーストラリア大使館商務部内

T +81 3 5232 3570 | M +81 80 4188 3775

sally.townsend@austrade.gov.au | dti.sa.gov.au/north-east-asia

dti.sa.gov.au



Government
of South Australia

The Department for Trade and Investment and its employees do not warrant or make any representation regarding the use, or results of the use, of the information contained herein as regards to its correctness, accuracy, reliability and currency or otherwise. The Department for Trade and Investment and its employees expressly disclaim all liability or responsibility to any person using the information or advice.

This document is subject to change by the Department for Trade and Investment. Modifications to this document are not permitted.

Details are correct as at February 2022