



WILD TURKEY[®]

BOURBON

ワイルドターキー
マスタースキープ コーナーストーン
750ml

ケンタッキーを代表するプレミアムバーボン

香り高い、深い味わいに仕上げるため、より低いアルコール度数で蒸溜し樽詰めするなど、バーボンづくりに一切の妥協を許さない。原料が持つ豊かな風味を鮮烈に残したこだわりの伝統製法を守り続ける職人の情熱と、ケンタッキーの自然から生まれる。

ワイルドターキー史上、最も熟成期間が長く重厚感のある最高峰ライ・ウイスキー。

おすすめの飲み方

- ストレート
- オンザロック

消費者ターゲット

- 年齢/性別：
年齢25～39歳の男性、
年齢40歳以上のウイスキーラバー
- ライフスタイル：
アメリカの文化やライフスタイルに強い興味があり、自分の嗜好に自信を持つ。
外食や飲酒のために友人や家族と過ごす。周囲の人と共有するために新たな経験を探している。



品目等	原産国	製品名	梱包 (入数)	容量 (ml)	アルコール 度数 (%)	税抜	税込	単品POSコード	ITFコード	単品				箱				
						希望小売価格 (円)	希望小売価格 (円)			幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	重量 (kg)	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	重量 (kg)	
ウイスキー	バーボン	アメリカ	ワイルドターキー マスタースキープ コーナーストーン 750ml	6	750	54.5	20,000	22,000	0721059003025	10721059003022	157	135	311	2.3	491	279	324	14.6

9年から11年の長期熟成を経た秘蔵の原酒樽を
エディーラッセル自らが選りすぐり作り上げた、
希少なライウイスキー。

<テイスティング・ノート>

色を
見る

濃い琥珀色



香りを
確認

ライ麦由来のスパイシーさと、
長期熟成によるオークの香り。



口に
含む

バニラやブラックペッパー、
ハチミツや焼きリンゴの甘み



余韻を
愉しむ

クリーンなフィニッシュで程
よい甘みと共にスパイシーさが
長く続く

度数:54.5度
109プルーフ



米国で作られた(ケンタッキー州だけではない)

- ・原料の穀物中にトウモロコシを51%以上含む
- ・アルコール度数80度以下に蒸溜
- ・内面を焦がしたホワイトオークの新樽を使う
- ・樽詰めの際はアルコール度数62.5度以下で
- ・2年以上熟成でなければストレートバーボンとは呼べない
- ・瓶詰めの際は水以外を加えず40度以上で。



ケンタッキーを代表するプレミアムバーボン。

「ワイルドターキー」の名は、1942年往時のオースティン・ニコルズの社長、トーマス・マッカーシーが自慢の101プルーフ(アルコール度数50.5%)のバーボンを七面鳥ハンティング仲間にふるまったところ好評を博し、仲間の一人が七面鳥にちなんで「ワイルドターキー」と名付けたことに由来する。

特徴

- ・スパイシーでバニラのような香りと甘み、上質なまろやかさ。
- ・アリゲーターチャーと呼ばれる、新樽の内側を一番強く焦がした新樽使用。
- ・コーンの比率が低い。
- ・最低6年以上の長期熟成(ライ以外)。
最高で13年～17年もの期間を熟成

ラッセル親子の情熱とこだわり

- ・ワイルドターキー蒸留所のマスター・ディスティラーのジミー・ラッセルとエディ・ラッセル親子はともに『バーボン殿堂入り』を果たしています。
- ・“バーボン界の伝説”と称されるジミーの頭の中だけにレシピがすべて入っています



ラッセル親子の情熱とこだわり

WILD TURKEY 

ワイルドターキー蒸留所のマスター・ディスティラーのジミー・ラッセルとエディ・ラッセル親子はともに『バーボン殿堂入り』を果たしています。



“バーボン界の伝説”と称されるジミーの頭の中だけにレシピがすべて入っています。

禁酒法時代以前から伝わるレシピは紙に書かれたものではなく、全てジミーからエディーで直接伝承されているものです。

ジミーは2000年に初代のバーボン殿堂入り。
エディは2010年にバーボン殿堂入り。

*ジミーはケンタッキー蒸留酒業者協会の終身名誉会員。134年の歴史の中で5人のみ。

1885

後にワイルドターキーを作るオースティン・ニコルズ社設立。

1942

ワイルドターキーが誕生。

蒸溜所のオーナー、トーマス・マッカーシーが七面鳥ハンティングにでかけた際、蒸溜所の貯蔵庫からバーボンを持参。これがワイルドターキーの名前の由来となる。

1954

ジミー・ラッセルがワイルドターキー蒸溜所に入社。

1981

ジミーの息子、エディー・ラッセルが入社。

2000

マスターディスティラー、ジミー・ラッセルがケンタッキー・バーボンの殿堂入りを果たす。

2010

父ジミーに続きエディー・ラッセルもケンタッキー・バーボンの殿堂入りを果たす。

2015

エディー・ラッセルがマスターディスティラーの称号を与えられ、世界で唯一の現役バーボン・マスターディスティラーの親子が誕生した。



1. 草原の地、ブルーグラス

ケンタッキー州は土壌が肥沃で良質の牧草ブルーグラスが広く分布しています。そのお蔭でバーボンの原料となる良質のコーンや大麦が豊富に収穫されます。



2. こだわりの穀物を使用

穀物の選別には最大限の注意が払われ、ライ麦は良質のドイツ産、コーンは遺伝子組み換えを行っていないものを使用しています。コーンの水分含有率は14%未満で、デンプン質が豊富なものだけが使われています。



3. 自家製酵母は1940年から

1940年から変わらずに使い続けている自家製酵母がワイルドターキーのユニークな風味と一貫性を生み出しています。品質を守るため、自家製酵母を使用しての発酵は、真夏には一切行っていません。



4. マザー・ウォーター

蒸溜所はケンタッキー川に面した崖の上であり、その地下からのライムストーン（石灰石）の層で自然に濾過されたピュアな水を汲み上げています。その水はこの濾過によって、鉄分を排除されカルシウムとミネラルを多く含みます。これがバーボン造りに最適な“マザー・ウォーター”です。



5. 秘伝のレシピ

仕込みは秘伝のレシピに則って行われ、ライ麦と大麦麦芽の比率が高く、他のバーボンに比べてコーンの比率が低いのが特徴です。ジミー親子のみ知るレシピ。



6. 規定より低い度数での蒸溜

法律で定められているバーボン・ウイスキーの蒸溜時のアルコール度数は80度以下であるが、ワイルドターキーは60度から65度と低めの度数で蒸溜される。熟成時のアルコール度数は54度から55度。ボトルングでも低めの度数。加水が少なくフレーバーや風味を損なわない、他のバーボンには無いコクの強さがある。

7. バレル・チャー（樽焦がし）

熟成には最も焦がしの強いアリゲーター・チャーの樽を使います。ワニ革の模様に似ていることから、この名が付けられました。これによりワイルドターキー独特の風味成分が引き出されます。焦がしのレベルは4段階中4。



8. 最低でも6年の熟成

四季があり寒暖の差が大きいこの地で、熟成は最低でも6年と長い時間をかけます。熟成庫は自然の換気を十分に受けられる丘の上に位置しているため、窓の開閉で空気の循環や温度、採光をコントロールしています。



ワイルドターキー 8年と13年はこの熟成庫で徹底管理された日本限定出荷の商品です。